ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ **Αρ. Φύλλου 1534**

19 Οκτωβρίου 2006

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 9342
Έγκριση ωρολογίων και αναλυτικών προγραμμάτων σπουδών καθώς επίσης και του εξοπλισμού των εργαστηρίων των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ. Σ) του Ο.Τ.Ε.Κ.

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ -
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των παρ. 1 και 2 του άρθρου 18 του ν. 3475/2006 (ΦΕΚ 146 Α΄) «Οργάνωση και λειτουργία της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης και άλλες διατάξεις».

2. Τις διατάξεις της παρ. 7 του άρθρου 21 του ν. 3105/2003 (ΦΕΚ 29 Α΄) «Τουριστική Εκπαίδευση και κατάρτιση, ρυθμίσεις για τον τουρισμό και άλλες διατάξεις».

3. Την υπ' αριθμ. 7846/16.8.2005 κοινή υπουργική απόφαση «Ίδρυση Τ.Ε.Ε. Β΄ Κύκλου του Ο.Τ.Ε.Κ.» (ΦΕΚ 1240 Β΄), όπως αυτή τροποποιήθηκε και ισχύει με την υπ' αριθ. 13732/20.1.2006 κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 114/Β΄).

4. Τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 5 του ν. 2009/1992 (ΦΕΚ 18 Α΄) «Εθνικό Σύστημα Εκπαίδευσης και Κατάρτισης και άλλες διατάξεις».

5. Τις διατάξεις του ν. 2640/1998 «Δευτεροβάθμια Τεχνική - Επαγγελματική Εκπαίδευση» (ΦΕΚ 206 Α΄).

6. Της παρ. 5 του άρθρου 11 του ν. 2837/2000 «Ρύθμιση θεμάτων Ανταγωνισμού, Ρυθμιστικής Αρχής Ενέργειας, Τουρισμού και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 178 Α΄).

7. Του π.δ. 122/2004 «Ανασύσταση του Υπουργείου Τουρισμού» (ΦΕΚ 85 Α΄).

8. Του π.δ 121/2004 «Διορισμός Υπουργών και Υφυπουργών» (ΦΕΚ 84 Α΄).

9. Του π.δ 33/2006 «Διορισμός μελών της Κυβέρνησης και Υφυπουργών» (ΦΕΚ 35 Α΄).

10. Το ν. 3270/2004 (ΦΕΚ 187/Α/2004) «Αρμοδιότητες του Υπουργείου Τουριστικής Ανάπτυξης και θέματα Τουρισμού».

11. Την υπ' αριθμ. 2864/3.3.2006 (ΦΕΚ 65/Γ/10.3.2006) Κοινή Απόφαση του Πρωθυπουργού και της Υπουργού Τουριστικής Ανάπτυξης «Διορισμός Γενικής Γραμματέως του Υπουργείου Τουριστικής Ανάπτυξης».

12. Την υπ' αριθμ. 9359/...8.2006 κοινή υπουργική απόφαση με θέμα «Μετατροπή των ΤΕΕ του ΟΤΕΚ σε Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑ. Σ.),

13. Την υπ' αριθμ. 313/26.7.2006 απόφαση που λήφθηκε στην 33η συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Ο.Τ.Ε.Κ.

14. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται επιπλέον δαπάνη σε βάρος του τακτικού προϋπολογισμού του ΟΤΕΚ, αποφασίζουμε:

ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΜΕ

Α. Εγκρίνουμε τα συνημμένα ωρολόγια και αναλυτικά προγράμματα σπουδών καθώς και τον εξοπλισμό των εργαστηρίων των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) του Οργανισμού Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (Ο.Τ.Ε.Κ.), που ιδρύθηκαν με την υπ' αριθμ. 9359/.....8.2006 Κοινή Απόφαση των Υπουργών Τουριστικής Ανάπτυξης και Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, όπως αυτά αναλυτικά καταγράφονται στο συνημμένο Τεύχος, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας Απόφασης και που περιλαμβάνει:

1. Το Εβδομαδιαίο και Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθημάτων και Ωρών για την Ειδικότητα «Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Υπηρεσιών».

2. Το Εβδομαδιαίο και Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθημάτων και Ωρών για την Ειδικότητα «Μαγειρικής Τέχνης».

3. Το Εβδομαδιαίο και Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθημάτων και Ωρών για την Ειδικότητα «Ζαχαροπλαστικής Τέχνης».

4. Την Τεχνική Υποδομή - Εργαστηριακό Εξοπλισμό για τα ΕΠΑ.Σ. του ΟΤΕΚ.

Β. Από την απόφαση αυτή δεν προκαλείται αύξηση δαπάνης στον Τακτικό Προϋπολογισμό του Ο.Τ.Ε.Κ.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 9 Οκτωβρίου 2006

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΜΑΡΙΕΤΤΑ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ	**ΦΑΝΗ - ΠΑΛΛΗ ΠΕΤΡΑΛΙΑ**

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ ΕΠΑΣ ΟΤΕΚ

ΙΟΥΛΙΟΣ 2006

ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	**5**	2Θ 3Ε
2.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
3.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΚΟΥΖΊΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	**2**	1Θ 1Ε
4.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΟΙΝΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
6.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
7.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΓΑΛΛΙΚΑ Ή ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
9.	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ Η/Υ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	**2**	2Ε
10	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
11	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
12	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**21Θ 8Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ /ΕΒΔ.**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	**4**	2Θ 2Ε
2.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ	**5**	3Θ 2Ε
3.	ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝ/ΧΕΙΟΥ	**3**	3Ε
4.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ	**3**	2Θ 1Ε
5.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
6.	Ι. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ* ΙΙ. ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ*	**2**	2Θ
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ Ή ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ	**2**	2Θ
10.	Ι. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ * ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ*	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**20Θ 9Ε**

*Τετραμηνιαία μαθήματα

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ Ι	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Ι	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
4.	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
6.	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**16 13Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ ΙΙ	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΙΙ	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ	**2**	1Θ 1Ε
4.	Ι. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ * ΙΙ. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ*	**2**	2Θ
5.	Ι. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ * ΙΙ. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ *	**2**	2Θ
6.	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**2**	2Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ	**2**	2Ε
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**14Θ15Ε**

*Τετραμηνιαία μαθήματα

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ/ΕΒΔ**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	**3**	1Θ 3Ε
3.	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ Ι	**3**	1Θ 2Ε
4.	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
6.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**16Θ 13Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ /ΕΒΔ**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΙΙ	**9**	2Θ 7Ε
2	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ	**3**	1Θ 2Ε
3.	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΙΙ	**4**	1Θ 3Ε
4.	Ι. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ* ΙΙ. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ *	**2**	2Θ
5.	Ι. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ * ΙΙ. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ *	**2**	2Θ
6.	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**2**	2Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	**2**	2Ε
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**14 15Ε**

*Μαθήματα Τετραμηνιαία

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	**5**	2Θ 3Ε
2.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
3.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΚΟΥΖΊΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	**2**	1Θ 1Ε
4.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΟΙΝΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
6.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
7.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΓΑΛΛΙΚΑ Ή ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
9.	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ Η/Υ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	**2**	2Ε
10	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
11	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
12	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
13	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ**	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**22Θ 8Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ /ΕΒΔ.**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	**4**	2Θ 2Ε
2.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ	**5**	3Θ 2Ε
3.	ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝ/ΧΕΙΟΥ	**3**	3Ε
4.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ	**3**	2Θ 1Ε
5.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
6.	Ι. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ* ΙΙ. ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ*	**2**	2Θ
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ Ή ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ	**2**	2Θ
10.	Ι. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ * ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ*	**2**	2Θ
11.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ**	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**21Θ 9Ε**

*Τετραμηνιαία μαθήματα

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Ι	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	120 (5ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	**Α΄**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

Να αποκτήσουν οι σπουδαστές τη σωστή τεχνική κατάρτιση και γνώση σχετικά με το σερβίρισμα ποτών και εδεσμάτων, καθώς επίσης και την πραγματική επαγγελματική συνείδηση που χρειάζεται ένας μελλοντικά εργαζόμενος νέος στο Εστιατόριο
Να συνειδητοποιήσουν τη σπουδαιότητα της συνεργασίας, αλληλοενημέρωσης και αλληλεξάρτησης των διαφόρων τμημάτων, καθώς και να αναπτύξουν πρωτοβουλία και αίσθημα ευθύνης
Να περιγράφουν τις μορφές και τους τύπους επισιτιστικών επιχειρήσεων.
Να εφαρμόζουν τα διάφορα συστήματα και μεθόδους εργασίας στο εστιατόριο.
Να διακρίνουν τα προσόντα και καθήκοντα του προσωπικού εστιατορίου.
Να εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος για κάθε σύστημα λειτουργίας στο εστιατόριο.
Να χειρίζονται παράπονα και απαιτήσεις πελατών
Να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό του εστιατορίου
Να προετοιμάζουν το εστιατόριο για όλους τους τύπους και κατηγορίες γευμάτων
Να σερβίρουν όλες τις κατηγορίες παρασκευών στο εστιατόριο
Να προσφέρουν ολοκληρωμένες και συμπληρωματικές υπηρεσίες στο εστιατόριο.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Ι		Α' ΕΤΟΣ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 120				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**	2	2	2	**6**	
	1. Ιστορική εξέλιξη των επισιτιστικών επιχειρήσεων. 2. Χαρακτηριστικά μιας επισιτιστικής επιχείρησης. 3. Διάκριση των επισιτιστικών επιχειρήσεων (Τύποι-Κατηγορίες-Μορφές). 4. Κατηγορίες επισιτιστικών επιχειρήσεων στην Ελληνική νομοθεσία. 5. Σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις. ✓ *Επίσκεψη και γνωριμία με τους χώρους μιας επισιτιστικής επιχείρησης, προβολή οπτικού υλικού σχετικού με την λειτουργία του εστιατορίου.*					• Να κατανοήσουν το αντικείμενο του μαθήματος . • Να γνωρίσουν την ιστορική εξέλιξη των διαφόρων τύπων επισιτιστικών επιχειρήσεων. • Να διακρίνουν τα χαρακτηριστικά μιας επισιτιστικής επιχείρησης. • Να απαριθμούν τους τύπους και κατηγορίες των επισιτιστικών επιχειρήσεων. • Να περιγράφουν τις σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις στην εστίαση.
2.	**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**	2	6	4	**12**	
	1. Βασικές αρχές σχεδιασμού εγκαταστάσεων επισιτιστικών επιχειρήσεων. 2. Κύριοι και δευτερεύοντες χώροι εστιατορίων. 3. Εξοπλισμός επισιτιστικών εγκαταστάσεων. 4. Προμήθεια- Διαχείριση- αποθήκευση εξοπλισμού. 5. Τεχνικές καθαρισμού και συντήρησης εξοπλισμού. 6. Μέτρα υγιεινής και ασφάλειας εξοπλισμού και εγκαταστάσεων.					• Να περιγράφουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού εγκαταστάσεων ενός εστιατορίου. • Να διακρίνουν τους χώρους και τα τμήματα των επισιτιστικών επιχειρήσεων. • Να χειρίζονται τα είδη του εξοπλισμού ενός εστιατορίου. • Να καθαρίζουν τα σκεύη και τις συσκευές του εστιατορίου. • Να συντηρούν τον εξοπλισμό του εστιατορίου. • Να διαχειρίζονται τις αγορές εξοπλισμού με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης. • Να υλοποιούν μεθόδους προμήθειας εξοπλισμού. • Να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο

						εργασίας.
3.	**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ.**	4	1	1	4	
	1. Σύνθεση προσωπικού – οργανόγραμμα εστιατορίου. 2. Περιγραφή θέσεων εργασίας (προσόντα καθήκοντα και αρμοδιότητες). 3. Τουριστική – Επαγγελματική συνείδηση 4. Στελέχωση των επισιτιστικών επιχειρήσεων. 5. Στολές και εμφάνιση του προσωπικού. 6. Υγιεινή και ασφάλεια προσωπικού. 7. Εργασιακές σχέσεις και προγραμματισμός εργασίας. 8. Συνήθη συστήματα αμοιβών.					• Να παρουσιάζουν την σύνθεση του προσωπικού του εστιατορίου. • Να αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντα της κάθε θέσης του προσωπικού μιας επισιτιστικής επιχείρησης. • Να διακρίνουν τρόπους στελέχωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης με προσωπικό και να αποκτήσω τουριστική συνείδηση. • Να περιγράφουν την σωστή εμφάνιση του προσωπικού του εστιατορίου. • Να συσχετίζουν την εμφάνιση και την υγιεινή με την προσφορά ποιοτικών υπηρεσιών στο εστιατόριο. • Να διακρίνουν τους τρόπους ανάπτυξης καλών σχέσεων στην εργασία. • Να σχεδιάζουν ένα απλό πρόγραμμα εργασίας με βάση τις ανάγκες διαφόρων τύπων εστιατορίων. • Να περιγράφουν τα συστήματα αμοιβών του προσωπικού.
4.	**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.**	4	6	19	**29**	•
	1. Διαδικασίες καθαρισμού εστιατορίου. 2. Προετοιμασία εστιατορίου. 1. Διάταξη επίπλων. 2. Στρώσιμο τραπεζιού –mise en place/set up. 3. Κουβέρ table d' hote- Κουβέρ a la carte- Κουβέρ πρωινού. 4. Χειρισμός λινών και επιτραπέζιων σκευών. 5. Προετοιμασία σκευοθηκών και τραπεζιών υπηρεσίας- table de service. 3. Η εξυπηρέτηση στο εστιατόριο. 1. Υποδοχή πελατών και λήψη παραγγελίας. 2. Μεταφορά επιτραπέζιων σκευών. 3. Προϋποθέσεις παράθεσης 4. Απόσυρση ακάθαρτων σκευών και εδεσμάτων					• Να εφαρμόζουν τη διαδικασία καθαρισμού χώρων και εγκαταστάσεων μιας επισιτιστικής επιχείρησης.. • Να σχεδιάζουν την διάταξη των επίπλων ανάλογα με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης. • Να στρώνουν τα τραπέζια ενός εστιατορίου με κουβέρ (mise en place) ακολουθώντας την ορθή σειρά τοποθέτησης. • Να κατονομάζουν τα σκεύη των κουβέρ α λα καρτ (βασικό) και του κουβέρ ταμπλ ντ' οτ. • Να χειρίζονται τα λινά και τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου. • Να προετοιμάζουν τις σκευοθήκες /τραπέζια υπηρεσίας (table de service) με βάση τις ανάγκες του σερβιρίσματος.. • Να υποδέχονται τους πελάτες στο εστιατόριο. • Να λαμβάνουν παραγγελία για κάθε σύστημα λειτουργίας της

	(debarrassage). 5. Παρουσίαση λογαριασμού και είσπραξη 4. Αποκατάσταση χώρου μετά το σερβίρισμα					τραπεζαρίας (ταμπλ ντ'οτ, α λα κάρτ). • Να μεταφέρουν με ασφάλεια τα επιτραπέζια σκεύη με τους δίσκους σερβιρίσματος.. • Να τηρούν τις απαραίτητες προϋποθέσεις για το σερβίρισμα.. • Να αποσύρουν με ασφάλεια τα σκεύη από τα τραπέζια των πελατών μετά το πέρας του γεύματος.. • Να παρουσιάζουν και να εισπράττουν τον λογαριασμό από τους πελάτες του εστιατορίου. • Να επαναφέρουν το χώρο της τραπεζαρίας ενός εστιατορίου στην αρχική καθαρή του κατάσταση μετά την παράθεση ενός γεύματος..
5.	**ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ.**	4	6	15	**25**	
	1. Γενικοί κανόνες σερβιρίσματος. 2. Τρόποι σερβιρίσματος 1. χαρακτηριστικά και απαιτούμενος εξοπλισμός 2. προετοιμασία και ροή διαδικασίας 3. πλεονεκτήματα - μειονεκτήματα ◊ σέρβις με πιάτο - βιεννέζικος ◊ αγγλικός τρόπος ◊ οικογενειακός ◊ γαλλικός τρόπος ◊ γκεριντόν ◊ ρώσικος τρόπος 3. Ειδικοί τρόποι παράθεσης 1. Αυτοεξυπηρέτηση (self service), διανομή κατ' οίκον, μαζική τροφοδοσία (catering) ✓ *Παρουσίαση ανάλυση επίδειξη και άσκηση των τρόπων σερβιρίσματος.*					• Να αναφέρουν τους γενικούς κανόνες σερβιρίσματος.. • Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για κάθε τρόπο σερβιρίσματος. • Να εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος τόσο κατά την προετοιμασία όσο και κατά την διαδικασία. • Να διακρίνουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα τους. • Να αντιστοιχούν τον τρόπο σερβιρίσματος με απαιτούμενες ανάγκες για ένα γεύμα. • Να οργανώνουν και να σερβίρουν ένα γεύμα μπουφέ.
6.	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ**	7	5	11	**23**	
	1. Τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα. 2. Τα κύρια γεύματα 3. Το πρωινό. 1. Τα είδη του πρωινού και σύνθεση.					• Να αναφέρουν τις κατηγορίες των γευμάτων. • Να περιγράφουν τα είδη και τη σύνθεση των πρωινών. • Να σερβίρουν πρωινό γεύμα με βάση τον τύπο του.

	2. Τρόποι σερβιρίσματος πρωινού. 3. Προετοιμασία τραπεζαρίας και αποκατάσταση. 4. Κάρτα πρωινού. 4. Μεσημβρινό και βραδινό γεύμα. 1. Σύνθεση μενού. 2. Προετοιμασία και οργάνωση παράθεσης. 3. Τρόποι σερβιρίσματος μεσημβρινού και βραδινού. 4. Σερβίρισμα γευμάτων και αποκατάσταση τραπεζαρίας. 5. Τα δευτερεύοντα γεύματα. 1. Χαρακτηριστικά, σύσταση, ώρες παράθεσης, προετοιμασία, σερβίρισμα. 2. Brunch, 5 o'clock tea, break, lunch basket,κ.α. 6. Ειδικές εκδηλώσεις και επίσημα γεύματα (προετοιμασία και σερβίρισμα). 1. Επαγγελματικά :σεμινάρια, εκθέσεις, συνέδρια, κ.α. 2. Μπανκέ - Δεξιώσεις - Μπουφέ. 7. Οργάνωση και λειτουργία υπηρεσίας. σερβιρίσματος δωματίων (room -service). 1. Λήψη παραγγελίας.. 2. Προετοιμασία του room service. 3. Κατάλογοι room service. 4. Σερβίρισμα και χειρισμός πελατών. 5. Απομάκρυνση σκευών από τα δωμάτια.					• Να προετοιμάζουν και να καθαρίζουν την τραπεζαρία μετά την παράθεση του πρωινού γεύματος. • Να αναφέρουν τα είδη κάρτας πρωινού. • Να συνθέτουν κάρτες πρωινών. • Να προτείνουν εδέσματα με βάση την κάρτα του πρωινού. • Να περιγράφουν τη σύνθεση και τον απαραίτητο εξοπλισμό κάθε είδους γεύματος. • να προετοιμάζουν την τραπεζαρία για κάθε τύπο κύριου και δευτερεύοντος γεύματος. • Να σερβίρουν απλά γεύματα.. • Να φροντίζουν για την αποκατάσταση της τραπεζαρίας. • Να διακρίνουν τα χαρακτηριστικά και τη σύσταση των δευτερευόντων γευμάτων. • Να προετοιμάζουν και να σερβίρουν μικρά επίσημα γεύματα και ειδικές εκδηλώσεις.. • Να σχεδιάζουν μια ειδική εκδήλωση με βάση της δυνατότητες της επιχείρησης και τις επιθυμίες του πελάτη. • Να οργανώνουν το σερβίρισμα γευμάτων (room service) στα δωμάτια πελατών ξενοδοχείου. • Να λαμβάνουν παραγγελία γεύματος από πελάτη για σερβίρισμα στο δωμάτιο. • Να προετοιμάζουν τους δίσκους σερβιρίσματος για την διενέργεια του ρουμ σέρβις.. • Να περιγράφουν τα είδη εδεσμάτων που αποτελούν μία κάρτα για ρουμ σέρβις.. • Να σερβίρουν γεύματα στα δωμάτια των πελατών. • Να αναφέρουν τους τρόπους αντιμετώπισης διαφόρων τύπων πελατών. • Να απομακρύνουν εγκαίρως και με ασφάλεια χρησιμοποιηθέντα σκεύη από τα δωμάτια..
7.	**ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ.**	5	4	10	**19**	

	1. Σύστημα λειτουργίας table d' hote. 2. Σύστημα λειτουργίας a la carte. 3. Οργάνωση εργασίας. 4. Προετοιμασία τραπεζαρίας και σερβίρισμα.. 5. Λήψη παραγγελίας table d' hote & a la carte. Συστήματα αυτόματης παραγγελιοληψίας.. 6. Χειρισμός εντύπων ταμείου εστιατορίου. 7. Γραφή του δελτίου παραγγελίας και προώθηση στην κουζίνα. 8. Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα συστημάτων. 9. Βασικοί κανόνες σύνθεσης μενού και τιμοκαταλόγου. 10. Αξιολόγηση μενού. 11. Προσέγγιση και επικοινωνία με τους πελάτες. 12. Τεχνικές πωλήσεων στην τραπεζαρία.					• Να διακρίνουν τα χαρακτηριστικά και τη διαδικασία των συστημάτων λειτουργίας τραπεζαρίας (ταμπλ ντ'οτ, α λα καρτ). • Να κατονομάζουν τα στάδια οργάνωσης εργασίας για κάθε σύστημα λειτουργίας.. • Να προετοιμάζουν την τραπεζαρία για το σερβίρισμα γευμάτων ταμπλ ντ'οτ και α λα καρτ. • Να σερβίρουν απλά γεύματα ταμπλ ντ'οτ και α λα καρτ • Να λαμβάνουν παραγγελία από πελάτες για κάθε σύστημα λειτουργίας. • Να γράφουν την παραγγελία στο μπον και να την προωθούν στην κουζίνα. • Να περιγράφουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των συστημάτων λειτουργίας τραπεζαρίας.. • Να διακρίνουν τους βασικούς κανόνες σύνθεσης διαφόρων τύπων μενού και καταλόγων. • Να αναφέρουν τα διάφορα είδη καταλόγων. • Να περιγράφουν τους τρόπους αξιολόγησης μενού. • Να χειρίζονται διάφορους τύπους πελατών. • Να περιγράφουν τις διάφορες μορφές επικοινωνίας. • Να εφαρμόζουν τις τεχνικές πωλήσεων στο εστιατόριο.
8.	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ.**	6	2	8	**16**	
	1. Κατηγορίες βασικών παρασκευών. 1. Τρόποι παρουσίασης και παράθεσης. 2. Κουβέρ, απαραίτητα σκεύη & εξοπλισμός. 3. Ορεκτικά, σούπες – κονσομέ, αυγά, ζυμαρικά – ρύζι, θαλασσινά – ψάρια, κρέατα, λαχανικά, σαλάτες, γλυκά - παγωτά – κομπόστες, τυριά, φρούτα. 2. Παρουσίαση και σερβίρισμα ειδικών παρασκευών. 1. Κουβέρ, απαραίτητα σκεύη & εξοπλισμός. 2. Χαβιάρι, καπνιστός σολομός, κ.α.					• Να περιγράφουν τις βασικές κατηγορίες των παρασκευών. • Να προετοιμάζουν το τραπέζι με τα αντίστοιχα κουβέρ και εξοπλισμό για τις βασικές παρασκευές εδεσμάτων. • Να σερβίρουν βασικές παρασκευές.. • Να αναλύουν τη σύνθεση των βασικών παρασκευών. • Να επεξηγούν τα πιάτα ενός καταλόγου στους πελάτες του εστιατορίου. • Να χρησιμοποιούν ειδικά σκεύη παρουσίασης. • Να σερβίρουν ειδικές παρασκευές.

	3. Παρουσίαση, εκτέλεση και παράθεση παρασκευών μπροστά στον πελάτη με τεμαχισμό (Decoupage), άναμμα (Flambage), service a la guéridon.					• Να παραθέτουν παρασκευές που απαιτούν decoupage και flambage ενώπιον του πελάτη.

9.	**ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ**	2	1		**3**	
	Σερβίρισμα πούρων & σιγαρέτων. Τύποι, παρουσίαση, παράθεση, συντήρηση. Επιδόρπια – ποτά. Λήψη παραγγελίας, απαραίτητα σκεύη και εξοπλισμός.					• Να διακρίνουν τις συμπληρωματικές μορφές υπηρεσιών που προσφέρονται στο εστιατόριο • Να αναφέρουν τους διαφόρους τύπους πούρων και σιγαρέτων. • Να παραθέτουν επιδόρπια εδέσματα και ποτά σύμφωνα με την επιλογή του πελάτη • Να συνδυάζουν εδέσματα επιδόρπια και ποτά με βάση τα κύρια πιάτα ενός γεύματος
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**28**	**60**	**116**	***5 ώρες εβδομαδιαία Χ 24 εβδομάδες ετησίως***
	ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**4**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ				**120**	

ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 48 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Δομή και λειτουργία Ξενοδοχειακών Μονάδων» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

Να περιγράφουν τις έννοιες του τουρισμού και του ξενοδοχείου και της Τουριστικής και Ξενοδοχειακής Βιομηχανίας.
Να κατονομάζουν τους τύπους, τις ιδιομορφίες, τις ιδιοτυπίες των ξενοδοχειακών καταλυμάτων.
Να κατατάσσουν τα ξενοδοχεία σε ή αστέρια, ανάλογα με το επίπεδο, με τις εγκαταστάσεις και τις παρεχόμενες υπηρεσίες.
Να διατυπώνουν τον ορισμό της διοίκησης και να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της διοίκησης καθώς και να εξοικειωθούν με τις έννοιες *λήψη αποφάσεων, ηγεσία, υποκίνηση επικοινωνία, ομάδες, και ποιότητα στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.*
Να διακρίνουν τις λειτουργίες μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
Να αναφέρουν τα τμήματα και τους κλάδους εκμετάλλευσης ενός ξενοδοχείου και να προσδιορίζουν το αντικείμενο δράσης τους
Να συντάσσουν το οργανόγραμμα ενός ξενοδοχείου και της υποδοχής.
Να αναφέρουν τα προϊόντα του ξενοδοχείου και ειδικότερα του rooms division.
Να διακρίνουν όλους τους τύπους δωματίων.
Να χρησιμοποιούν τους βασικούς όρους ενοικίασης δωματίων.
Να υπολογίζουν την πληρότητα ξενοδοχείου.
Να διακρίνουν τις κατηγορίες πελατών και τις κυριότερες πηγές προέλευσής τους

		Διάγραμμα ύλης : ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	Έτους **Α**				**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ** ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ**	**3**			**3**	
	1.1 1.2	Γνωριμία με την έννοια της Τουριστικής και Ξενοδοχειακής Βιομηχανίας Ιστορική εξέλιξη των καταλυμάτων					Να ορίζουν την έννοια του τουρισμού Να κάνουν μια σύντομη περιγραφή της εξέλιξης του τουρισμού. Να διατυπώνουν τον ορισμό του ξενοδοχείου. Να περιγράφουν εν συντομία την εξέλιξη της διεθνούς και ελληνικής ξενοδοχείας
2		**ΟΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**	**6**			**6**	
	2.1 2.2.	Μορφές ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων Διακρίσεις των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων ανάλογα με κριτήρια. (θέση, μέγεθος, χρόνος λειτουργίας κλπ)					Να διαχωρίζουν τα τουριστικά καταλύματα σε κύρια και σε μη κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα. Να περιγράφουν τις μορφές των ξενοδοχειακών καταλυμάτων Να διακρίνουν τις κατηγορίες των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων

ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

	2.3.	Προδιαγραφές κατάταξης των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων σε αστέρια					ανάλογα με κριτήρια. (θέση, μέγεθος χρόνος λειτουργίας κλπ). Να αντιληφθούν το σύστημα κατάταξης των ξενοδοχειακών μονάδων σε αστέρια (τάξεις) Να κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ανάλογα με τις τεχνικές και λειτουργικές τους προδιαγραφές.
3		**ΙΔΡΥΣΗ ΤΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**	2			2	
	3.1. 3.2.	Τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος Παράμετροι ίδρυσης της ξενοδοχειακής επιχείρησης					Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος. Να αναφέρουν τις παραμέτρους ίδρυσης της ξενοδοχειακής επιχείρησης και να αντιληφθούν την σημασία τους.
4		**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	7			7	
	4.1. 4.2. 4.3. 4.3. 4.4. 4.4. 4.5. 4.6. 4.7. 4.8.	Η φιλοσοφία και η αποστολή της ξενοδοχειακής μονάδας Βασικές λειτουργίες της διοίκησης Η ηγεσία. Ο ηγέτης και τα χαρακτηριστικά του. Το στυλ ηγεσίας. Η διαδικασία λήψης αποφάσεων Υποκίνηση και κίνητρα Η έννοια του ελέγχου και η σημασία του. Η έννοια της επικοινωνίας. Μέθοδοι και τεχνικές Ο ορισμός και οι διακρίσεις των ομάδων Σχέσεις μεταξύ των ομάδων. Δύναμη των ομάδων Τα προβλήματα λειτουργίας των ομάδων και η αποτελεσματικότητά τους					Να διατυπώνουν τον ορισμό της διοίκησης και να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της διοίκησης Να αναφέρουν την έννοια της ηγεσίας και τα είδη της ηγετικής συμπεριφοράς. Να περιγράφουν τα στάδια λήψης απόφασης. Να κατανοήσουν την έννοια της υποκίνησης και να διατυπώνουν τα είδη των κινήτρων Να ορίζουν το περιεχόμενο του ελέγχου και να κατανοούν την σημασία του. Να αναφέρουν την διαδικασία και τα είδη της επικοινωνίας Να ορίζουν τι είναι ομάδα και να συγκρίνουν την λειτουργία των τυπικών ομάδων και των άτυπων ομάδων. Να αναγνωρίζουν τις σχέσεις και τα προβλήματα λειτουργίας

ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

	4.9.	Η ποιότητα στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις					των ομάδων. Να περιγράφουν τις προϋποθέσεις για να υπάρξει αποτελεσματικότητα σε μια ομάδα. Να κατανοήσουν την σημασία της ποιότητας στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις
5		**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**6**			**6**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4.	Οι λειτουργίες του Ξενοδοχείου Τα τμήματα του ξενοδοχείου Οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων Προσόντα Ξενοδοχοϋπαλλήλων. Τουριστική συνείδηση και συμπεριφορά.					Να περιγράφουν τις λειτουργίες του ξενοδοχείου. Να αναφέρουν τα τμήματα του ξενοδοχείου και να περιγράφουν τις λειτουργίες τους. Να αντιληφθούν την οργάνωση και την ιεραρχία στην ξενοδοχειακή επιχείρηση. Να περιγράφουν τις σχέσεις τον τμημάτων μεταξύ τους και να κατανοήσουν την αναγκαιότητα καλής συνεργασίας και σωστής ενημέρωσης. Να συντάσσουν οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων. (μικρών, μεσαίων, μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων) Να αναγνωρίζουν τα απαραίτητα προσόντα των ξενοδοχοϋπαλλήλων και να κατανοήσουν την σημασία την ανάπτυξης τουριστικής συνείδησης.
6		**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ**	3			**3**	
	6.1. 6.2. 6.3. 6.4	Διάρθρωση τμήματος υποδοχής Οργανογράμματα υποδοχής Το προσωπικό του τμήματος της υποδοχής και η περιγραφή εργασιών Τουριστική – επαγγελματική συνείδηση					Να διαχωρίζουν τα τμήματα της υποδοχής και να περιγράφουν τις λειτουργίες τους. Να συντάσσουν οργανόγραμμα υποδοχής Να περιγράφουν τις εργασίες και τα καθήκοντα του προσωπικού της υποδοχής και να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση.

ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

7		**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ**	7			7	38
		Τα στοιχεία της ξενοδοχειακής προσφοράς. Το ξενοδοχειακό προϊόν. Τα προϊόντα και οι υπηρεσίες του ξενοδοχείου Τα προϊόντα του Room's Division Οι διακρίσεις δωματίων ανάλογα με τον αριθμό κλινών, τη λειτουργικότητα χρήσης και τα ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά.					Να κατανοήσουν την σύνθεση του ξενοδοχειακού προϊόντος Να αναφέρουν τα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του ξενοδοχείου. Να διακρίνουν τα δωμάτια ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών που καλύπτουν. Να χρησιμοποιούν με ευχέρεια την ονοματολογία των τύπων δωματίων. (π.χ. Superior, connecting rooms, executive)
8		**ΠΩΛΗΣΗ ΔΩΜΑΤΙΩΝ**	6			6	
		Τρόποι διάθεσης δωματίων Όροι ενοικίασης δωματίων Στατιστικοί πίνακες- Δείκτες πωλήσεων					Να αναφέρουν και να περιγράφουν τους τρόπους διάθεσης των δωματίων Να περιγράφουν και να συμβολίζουν σε τέσσερις γλώσσες τους όρους ενοικίασης δωματίων Να ορίζουν την διανυκτέρευση, την δύναμη, την δυναμικότητα και την πληρότητα και να την υπολογίζουν
9		**ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΙΜΩΝ**	3			3	
		Διαδικασία καθορισμού τιμών					Να κατανοήσουν τη διαδικασία καθορισμού τιμών. Να συμπληρώνουν τις πινακίδες τιμών ενός ξενοδοχείου
		Πινακίδες τιμών. Επίσημες τιμές					Να αναγνωρίζουν τις περιπτώσεις όπου προβλέπονται προσαυξήσεις και εκπτώσεις.
		Συνεργασία των ξενοδοχείων με tour Operators και Travel agencies. Δημιουργία και υπογραφή συμβολαίων. Ειδικές τιμές.					Να κατανοήσουν το θεσμικό πλαίσιο σύναψης συμβολαίων. Να κατανοούν και να χρησιμοποιούν όρους συμβολαίων (πχ. Allotment, commitment).

ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

10		**ΠΕΛΑΤΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**2**			**2**	
		Κατηγορίες πελατών					Να ορίζουν την έννοια της πελατείας και να διατυπώνουν το ρόλο τους. Να διακρίνουν και να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες πελατών
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**46**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Μπαφούνης Χ., Κατσαίτης Α., *Δομή και Οργάνωση Ξενοδοχειακών- Τουριστικών Επιχειρήσεων,* Εκδόσεις ΟΤΕΚ, Αθήνα 2005

Καραμπάτσου Ε. *Ξενοδοχειακή Τέχνη Ι και ΙΙ,* , Σημειώσεις, Αθήνα 1997.

Νικολάου Σμοκοβίτη Λ., *Εργασιακές Σχέσεις*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Σαλεσιώτης Μιχάλης, *Ανθρώπινες Εργασιακές Σχέσεις στις Τουριστικές Επιχειρήσεις*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999.

Χατζηπατέλη Π.,Γρηγοράκη Ε., Ανάπτυξη Ανθρώπινων πόρων, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2003

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2 ω Χ 24 εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	**Α΄**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τις σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής τέχνης.
- Να ενημερωθούν για την ανάγκη της διατροφής και τις διατροφικές συνήθειες των λαών.
- Να προσδιορίζουν τους τρόπους οργάνωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
- Να γνωρίζουν τη χρήση του βασικού εξοπλισμού της κουζίνας.
- Να παρουσιάζουν τη σύνθεση τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού της κουζίνας.
- Να αναγνωρίζουν τις πρώτες ύλες της κουζίνας.
- Να ξέρουν την χρήση κάθε πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται στην κουζίνα.
- Να ενημερωθούν για την ανατομία και τον τεμαχισμό των κρεάτων και αλιευμάτων που χρησιμοποιούνται σε ένα μαγειρείο.
- Να διακρίνουν τους τρόπους μαγειρέματος των βασικών κατηγοριών παρασκευών.
- Να κατανοήσουν τη σημασία της ορολογίας της κουζίνας.
- Να χειρίζονται με ευκολία την ορολογία της κουζίνας.
- Να επεξηγούν τη σκοπιμότητα της καθαριότητας στην κουζίνα
- Να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας του προσωπικού και των χώρων της κουζίνας.
- Να συνεργάζονται με το προσωπικό της κουζίνας με σκοπό την μεγαλύτερη δυνατή απόδοση της επιχείρησης
- Να τους καλλιεργηθούν απορίες για παραπέρα ερεύνα στη γαστρονομία, με σκοπό να αποκτήσουν γνώσεις που θα είναι δυνατόν να εφαρμοστούν στο μέλλον.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ		Α ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ &ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ.	
1	**1. α)ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ β)Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ.** 1.1 Γνωριμία με την μαγειρική τέχνη. 1.2 Ο ορισμός της μαγειρικής τέχνης.. 1.3 Η ιστορική εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης.. 1.4 Οι διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου.	1			1	• Να αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της μαγειρικής τέχνης. • Να διατυπώνουν τον ορισμό της μαγειρικής τέχνης και της γαστρονομίας. • Να περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες και ανάγκες των λαών. • **Να αναγνωρίσουν την ανάγκη ικανοποίησης των διατροφικών συνηθειών και αναγκών των ανθρώπων.**
2	**2. .ΟΙ ΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ. Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ & Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ.** 2.1 Οι σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής τέχνης. 2.2 Τα χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας. 2.3 Η μεσογειακή διατροφή.	1			1	• Να έρθουν σε επαφή με τις νέες τάσεις της μαγειρικής τέχνης. • Να επισημαίνουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας. • Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά της μεσογειακής διατροφής. • **Να εκθέτουν τα πλεονεκτήματα της ελληνικής και γενικά της μεσογειακής διατροφής.**
4	**4.ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** 4.1 Οργάνωση της κουζίνας.. Διαμόρφωση χώρων. 4.2. Εγκαταστάσεις κουζίνας. 4.3. Εξοπλισμός κουζίνας (συσκευές, σκεύη, εργαλεία). 4.4 Κανόνες υγιεινής χώρων του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων της κουζίνας.	1	1		2	• Να περιγράφουν τα τμήματα της κουζίνας. • Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της κουζίνας. • **Να γνωρίσουν τη χρήση του εξοπλισμού**
5	**5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.** 5.1 Σύνθεση προσωπικού κουζίνας. 5.2 Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού κουζίνας. 5.3 Στολές και εμφάνιση προσωπικού κουζίνας. 5.4 Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής προσωπικού κουζίνας. 5.5 Σχέσεις του προσωπικού κουζίνας και τραπεζαρίας..	1			1	• Να ορίζουν το προσωπικό του τμήματος. • Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού. • **Να συνδυάζουν τη στολή και την εμφάνιση του προσωπικού με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.** • **Να αντιληφθούν τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των τμημάτων.**

6	**6. ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.** 6.1 Τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών της κουζίνας. 6.2 Αποθήκευση και συντήρηση των πρώτων υλών της κουζίνας.. 6.3 Οι αλλοιώσεις των τροφίμων. 6.4 Τα προϊόντα προστατευμένης ονομασίας προέλευσης. 6.5 Εφαρμογές των προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης στη μαγειρική.	1	1		2	➡ Να παρουσιάζουν τις κατηγορίες των πρώτων υλών. ➡ Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά τους. ➡ Να αναφέρουν τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων. ➡ Να προβαίνουν στις κατάλληλες ενέργειες ώστε να τα προστατεύουν από αλλοιώσεις. ➡ Να αναγνωρίζουν τα προϊόντα **Π.Ο.Π.** ➡ **Να προτείνουν εφαρμογές των Π.Ο.Π.**
7.	**7.ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.** 7.1 Η χρήση της διεθνούς ορολογίας της κουζίνας. 7.2 Η ορολογία των πρώτων υλών της κουζίνας. 7.3 Τρόποι κοπής και προετοιμασία λαχανικών και φρούτων.	1			1	➡ Να χρησιμοποιούν την ορολογία της κουζίνας σαν μέσο επικοινωνίας. ➡ Να αναφέρουν την ορολογία κοπής λαχανικών και φρούτων και ν**α αναγνωρίζουν τους τρόπους κοπής.**
8	**8. ΣΑΛΤΣΕΣ ΒΟΥΤΥΡΑ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ.** 8.1 Κατηγορίες σαλτσών και τα παράγωγα.τους. 8.2 Απλά και σύνθετα βούτυρα. 8.3 Τα ντρέσινγκ και άλλα συνοδευτικά. 8.4 Χρήση σαλτσών, βουτύρων και ντρέσινγκ. 8.5 Οι σύγχρονες εφαρμογές σαλτσών και οι ελληνικές σάλτσες.	1		1	2	➡ Να απαριθμούν τις κατηγορίες των σαλτσών. ➡ Να περιγράφουν τη σύνθεση των διαφόρων συνοδευτικών. (βούτυρα ντρέσινγκ κ.α.) ➡ Να γνωρίζουν την εφαρμογή των συνοδευτικών. ➡ **Να συνδυάζουν σάλτσες και συνοδευτικά με παρασκευές.**
9	**9. ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ. ΟΙ ΖΩΜΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΣΟΥΠΕΣ.** 9.1 Τα φον της μαγειρικής. Κατηγορίες και χρήση. 9.2 Τα λιαιζόν κατηγορίες και εφαρμογές. 9.3 Φάρσες και μαρινάδες κατηγορίες και εφαρμογές. 9.4 Η χρήση αρωματικών στοιχείων γαρνιτούρων, ή ζωμών στην μαγειρική. 9.5 Ζωμοί και σούπες. Κατηγορίες και τα παράγωγα τους. 9.6 Παραδοσιακές ελληνικές σούπες.		2	2	4	➡ Να αναφέρουν τις κατηγορίες και τη χρήση των φον της κουζίνας. ➡ Να εκθέτουν της κατηγορίες και τον τρόπο παρασκευής των λιαιζόν. ➡ **Να κατονομάζουν την χρήση των φαρσών, μαρινάδων και άλλων αρωματικών γαρνιτούρων στη μαγειρική.** ➡ Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες σουπών και ζωμών. ➡ **Να περιγράφουν σούπες και ζωμούς.**
10	**10. ΠΕΡΙ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ (ΖΕΣΤΩΝ ΚΑΙ ΚΡΥΩΝ)** 10.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των ορεκτικών. 10.2 Η σημασία των ορεκτικών στη διατροφή και η θέση τους στο μενού. 10.3 Τρόποι παρουσίασης ορεκτικών. 10.4 Παραδοσιακά ορεκτικά. 10.5 Δημιουργία κρύων και ζεστών ορεκτικών. 10.6 Συντήρηση παρασκευασμένων κρεάτων.		1	1	2	➡ Να διατυπώνουν κατηγορίες και είδη ορεκτικών. ➡ Να παρουσιάζουν ορεκτικά. ➡ **Να χρησιμοποιούν ορεκτικά στο μενού.** ➡ **Να συνθέτουν νέας μορφής ορεκτικά.**

11	**11. ΤΑ ΑΒΓΑ ΚΑΙ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ** 11.1 Είδη αβγών. Η σημασία την κατανάλωσης αβγών. Η θέση των αβγών στο μενού. 11.2 Κατηγορίες παρασκευών αβγών. Τρόποι παρασκευής αβγών. 11.3 Τρόποι παρουσίασης αβγών και γαρνιτούρες. 11.4 Τα προϊόντα ζύμης στο μαγειρείο. 11.5 Τα είδη των ζυμαρικών και ρυζιών. 11.6 Η σημασία των ζυμαρικών στη διατροφή και η συμμετοχή τους στη μεσογειακή δίαιτα.. 11.7. Κατηγορίες παρασκευών ζυμαρικών και ρυζιών. 11.8 Τρόποι παρουσίασης ζυμαρικών και η θέση τους στο μενού. 11.9 Ειδικά-εθνικά ζυμαρικά.		1	2	3	➡ Να ενημερωθούν για τα αβγά στη διατροφή του ανθρώπου. ➡ Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες παρασκευών αβγών. ➡ Να παρουσιάζουν παρασκευές αβγών με γαρνιτούρες. ➡ Να αναφέρουν τις κατηγορίες των παρασκευών ζυμαρικών και ρυζιών. ➡ **Να παρουσιάζουν παρασκευές ζυμαρικών στο μενού.** ➡ Να ενημερωθούν για τις ειδικές παρασκευές ζυμαρικών. ➡ **Να αναγνωρίσουν τη σημασία των ζυμαρικών στη διατροφή μας.**
12	**12. ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΑΣ** 12.1 Η σημασία της κατανάλωσης των λαχανικών στην διατροφή του ανθρώπου. 12.2 Τα είδη των λαχανικών. 12.3 Τρόποι παρασκευής λαχανικών. 12.4 Οι νέες τάσεις και εφαρμογές λαχανικών στην σύγχρονη κουζίνα.. 12.5 Χρήση των λαχανικών στο μενού και τον κατάλογο. 12.6 Συντήρηση παρασκευασμένων λαχανικων.		1	2	3	➡ Να εκτιμήσουν τη σημασία των λαχανικών στη διατροφή του ανθρώπου. ➡ Να αναγνωρίσουν τα είδη των λαχανικών. ➡ **Να περιγράφουν τους τρόπους παρασκευής των λαχανικών.** ➡ **Να χρησιμοποιούν λαχανικά** στο μενού.
13	**13. ΖΥΜΕΣ, ΠΙΤΣΕΣ ΚΑΙ ΠΙΤΤΕΣ.** 13.1 Κατηγορίες προϊόντων ζύμης. 13.2 Συντήρηση ζύμης.. 13.3 Παρασκευές με ζύμη (πίτσες, πίττες, ραβιόλια, βολοβάν, κ.α.). 13.4 Συντήρηση παρασκευασμένων.		1	2	3	➡ Να κατονομάζουν τα προϊόντα της ζύμης. ➡ Να γνωρίζουν τους τρόπους συντήρησης της ζύμης. ➡ Να περιγράφουν παρασκευές ζύμης. ➡ **Να προτείνουν παρασκευές ζύμης στα μενού.**
14	**14. ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΨΑΡΙΑ.** 14.1 Κατηγορίες ψαριών και θαλασσινών. 14.2 Τρόποι αναγνώρισης της φρεσκότητας. 14.3 Η σημασία της κατανάλωσης ψαριών στη διατροφή μας. 14.4 Βασικοί τρόποι παρασκευής ψαριών, θαλασσινών και οι σάλτσες που τα συνοδεύουν. 14.5 Εθνικές – παραδοσιακές παρασκευές ψαριών. 14.6 Τα ψάρια και τα θαλασσινά στο μενού. 14.7 Συντήρηση παρασκευασμένων ψαριών και θαλασσινών.	1	1	2	4	➡ Να κατονομάζουν τις κατηγορίες ψαριών και θαλασσινών. ➡ Να αναγνωρίζουν τη φρεσκότητα τους. ➡ Να αναγνωρίσουν τη σημασία κατανάλωσης ψαριών στη διατροφή μας. ➡ Να περιγράφουν τους βασικούς τρόπους παρασκευής ψαριών. ➡ **Να προβάλουν τα ψάρια στο μενού.**

15	**16 Ο ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ.** 16.1 Είδη και κατηγορίες κρεάτων. 16.2 Ποιοτικά χαρακτηριστικά κρέατος. 16.3 Προετοιμασία κρεάτων. Τα τεμάχια των σφαγίων και η χρήση τους στη μαγειρική. 16.4 Προϊόντα κρέατος. 16.5 Ασφαλής συντήρηση των κρεάτων. 16.6 Τεχνικές και κύριοι τρόποι μαγειρέματος κρεάτων. 16.7 Παρασκευές διαφόρων τύπων κρέατος. 16.8 Ενδεικτικές παρασκευές αμνοεριφίων και πουλερικών. 16.9 Τα είδη του κυνηγίου και τρόποι παρασκευής. 16.10 Εθνικές παρασκευές κρεάτων. 16.11 Συντήρηση παρασκευασμένων κρεάτων.	1	2	2	5	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες κρεάτων. • Να αναγνωρίζουν τα είδη και τις κατηγόριες κρεάτων. • Να προσδιορίζουν την ποιότητα του κρέατος. • **Να ελέγχουν την ασφαλή συντήρηση των κρεάτων.** • Να παρουσιάζουν τους κύριους τρόπους και τις τεχνικές μαγειρέματος. • Να κατονομάζουν παρασκευές διαφόρων κρεάτων. • **Να αντιλαμβάνονται την σωστή συντήρηση των κρεάτων.** • **Να προβάλουν τις παρασκευές κρεάτων του μενού.**
16	**16. ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ.** 17.1 Σαλάτες απλές και σύνθετες. 17.2 Εθνικές σαλάτες.. 17.3 Τρόποι παρουσίασης και διακόσμησης σαλάτας. 17.4 Συντήρηση παρασκευασμένων σαλατών.		2	2	4	• Να αναφέρουν σαλάτες απλές και σύνθετες. • Να αναφέρουν τα υλικά των σαλατών. • Να παρουσιάζουν και να διακοσμούν σαλάτες. • **Να προβάλουν τις παρασκευές σαλατών του μενού.**
17	**17. ΤΡΟΠΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΚΥΝΗΓΙΩΝ.** 18.1 Είδη κυνηγίου. 18.2 Παρασκευές πτερωτού και τριχωτού κυνηγίου. 18.3 Τα κυνήγια στο μενού.	1	1		2	• Να περιγράφουν παρασκευές κυνηγιού. • Να προτείνουν παρασκευές κυνηγίου. • **Να προβάλουν τα κυνήγια στο μενού.**
18	**18. ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ.** 19.1 Τα είδη και οι κατηγορίες επιδορπίων. 19.2 Παρασκευές επιδορπίων. 19.3 Τα επιδόρπια στον μενού. 19.4 Παρουσίαση και διακόσμηση επιδορπίων. 19.5 Συντήρηση παρασκευασμένων επιδορπίων.	1		2	3	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των επιδορπίων. • Να ονομάζουν παρασκευές και είδη επιδορπίων. • Να περιγράφουν παρασκευές επιδορπίων. • **Να προβάλουν τις παρασκευές επιδορπίων στο μενού.**

19	**19. ΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΜΠΟΥΦΕ. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ.** 20.1 Είδη μπουφέ. 20.2 Παρασκευές κρύου και ζεστού μπουφέ. 20.3 Διακόσμηση μπουφέ. 20.4 Δημιουργίες με πάγο και λαχανικά. 20.5 Τρόποι παρουσίασης των παρασκευών και των διακοσμητικών στοιχείων.	**1**	**2**		**3**	• Να αναφέρει τα είδη του μπουφέ. • Να διατυπώνει παρασκευές ζεστού και κρύου μπουφέ. • Να προτείνει τρόπους διακόσμησης μπουφέ. • Να περιγράφει διακοσμητικά στοιχεία από πάγο και λαχανικά. • **Να εκθέτει παρασκευές και διακοσμητικά στοιχεία σε μπουφέ.**
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της τουριστικης γεωγραφίας στον τουρισμό.
- Να περιγράφουν την πορεία της τουριστικής ανάπτυξης των παγκόσμιων προορισμών.
- Να κατανοήσουν την θέση της Ελλάδας στην παγκόσμια τουριστική αγορά.
- Να απαριθμούν τις διάφορες περιοχές της Ελλάδας με τις πρωτεύουσές τους.
- Να αναγνωρίζουν τα φυσικά και πολιτιστικά στοιχεία των σημαντικότερων τουριστικών περιοχών της Ελλάδας.
- Να προσδιορίζουν τη σχέση του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος με τον τουρισμό.

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ		Α' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** 1. Γνωριμία με τις τουριστικές έννοιες και ανάλυση των στόχων του μαθήματος	2			**2**	• Να εξοικειωθούν με την ορολογία και τους στόχους της τουριστικής γεωγραφίας.
2.	**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΠΡΟΟΡΙΣΜΩΝ** 1. Σημασία της Τουριστικής Γεωγραφίας. 2. Ιστορια της Παγκόσμιας τουριστικής ανάπτυξης.	2			**2**	• Να περιγράφουν το ρόλο της τουριστικής γεωγραφίας και να αναγνωρίζουν τη σημασία της. • Να περιγράφουν τα κύρια σημεία ανάπτυξης του τουρισμού σε παγκόσμιο επίπεδο. • Να αναφέρουν την εξέλιξη του τουρισμού στο πέρασμα του χρόνου.
3.	**Η ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ** 1. Η Ελλάδα στο Παγκόσμιο τουριστικό περιβάλλον. 2. Παράγοντες που επηρρεάζουν την ανάπτυξη του ελληνικού τουρισμού. 3. Φορείς ανάπτυξης του τουρισμού. 4. Εννοιολογική προσέγγιση φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος	4			**4**	• Να κατανοούν τη θέση της Ελλάδας στην παγκόσμια αγορά τουρισμού. • Να απαριθμούν τους παράγοντες που επηρρεάζουν τον ελληνικό τουρισμό και την ανάπτυξή του. • Να περιγράφουν τον τρόπο δράσης και τις αρμοδιότητες των τουριστικών φορέων. • Να προσδιορίζουν και να περιγράφουν την σημασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος.
4.	**ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ** 1. Νομοί, Πρωτεύουσες, κυριότερες πόλεις & περιοχές, στοιχεία	28	4		**32**	• Να κατονομάζον τους νομούς της Ελλάδας και τις

	φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος, τουριστικοί προορισμοί. 1. Στερεά Ελλάδα & Εύβοια 2. Δυτική Ελλάδα 3. Πελοπόνησσος 4. Ιόνια Νησιά 5. Θεσσαλία 6. Ήπειρος 7. Δυτική Μακεδονία 8. Κεντρική Μακεδονία 9. Ανατολική Μακεδονία & Θράκη 10. Κρήτη 11. Νησιά Νοτίου Αιγαίου 12. Νησιά Βορείου Αιγαίου					πρωτεύουσες τους. • Να περιγράφουν τα τουριστικά χαρακτηριστικά του κάθε νομού. • Να αναγνωρίζουν τα στοιχεία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος κάθε νομού της Ελλάδας ως προς τον τουρισμό. • Να αναφέρουν τα σημαντικότερα αξιοθέατα καθώς και τους σημαντικότερους πόλους τουριστών της κάθε περιοχής.
5.	**ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ**	6			**6**	
	1. Χώρες Ευρωπαϊκής Ένωσης, πρωτεύουσες και οι πιο σημαντικοί τουριστικοί προορισμοί. 2. Σημαντικότερες τουριστικές πόλεις της Ε.Ε. 1. Λονδίνο 2. Παρίσι 3. Ρώμη 4. Μαδρίτη 3. Χώρες υπόλοιπης Ευρώπης, πρωτεύουσες και οι πιο σημαντικοί τουριστικοί προορισμοί.					• Να ονομάζουν τις Ευρωπαϊκές χώρες και τις πρωτεύουσές τους. • Να περιγράφουν τα τουριστικά χαρακτηριστικά της κάθε χώρας καθώς και την τουριστική της εξέλιξη. • Να αναφέρουν τα σημαντικότερα αξιοθέατα καθώς και τους σημαντικότερους πόλους τουριστών στην Ε.Ε.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	42	4		**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΟΙΝΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	48 (2 ω Χ 24 εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ[1]

Στο πλαίσιο της διδασκαλίας του μαθήματος της **Οινογνωσίας και τεχνικές σερβιρίσματος των κρασιών** οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να είναι σε θέση να διαχειρίζονται με τον ιδανικότερο τρόπο τα κρασιά σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

- Να ενημερωθούν οι εκπαιδευόμενοι για την παγκόσμια παραγωγή και διάδοση της παραγωγής του κρασιού.
- Να κατανοήσουν τις επιπτώσεις της κατανάλωσης κρασιού και γενικά του οινοπνεύματος, στην υγεία του ανθρώπου αλλά και τις κοινωνικές επιδράσεις της υπερβολικής κατανάλωσης οινοπνευματωδών.
- Να γνωρίζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή του κρασιού.
- Να κατονομάζουν τούς τύπους των κρασιών.
- Να περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής όλων των τύπων των κρασιών.
- Να αιτιολογούν τον σκοπό και τους τρόπους βελτίωσης και συντήρησης των κρασιών.
- Να αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών και να είναι σε θέση να ενημερώνουν τον πελάτη της επιχείρησης ώστε να ικανοποιούν τις ανάγκες του.
- Να παρουσιάζουν την ποιοτική κατάταξη των κρασιών σύμφωνα με την ευρωπαϊκή και ελληνική νομοθεσία.
- Να απαριθμούν τα Ελληνικά και ευρωπαϊκά κρασιά κατά περιοχή.
- Να αντιστοιχούν κρασιά με τα εδέσματα μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
- Να διαχειρίζονται τα κρασιά στην τραπεζαρία.
- Να συντάσσουν μια κάρτα κρασιών και ποτών για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να ενημερώνουν τον πελάτη τής τραπεζαρίας..
- Να προωθούν με επιτυχία τα κρασιά στο εστιατόριο.

ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΚΡΑΣΙΩΝ		Α' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ.	
1.	**1.Ο ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑΣ.** **1.1** Ιστορική αναδρομή στην διάδοση & προέλευση του οίνου. **1.2** Παγκόσμια παραγωγή και κατανάλωση του κρασιού. **1.3** Η επίδραση του κρασιού στο εμπόριο και τον πολιτισμό. **1.4** Οι επιπτώσεις της κατανάλωσης κρασιού στην υγεία του ανθρώπου. **1.5** Οι κοινωνικές επιδράσεις της υπερβολικής κατανάλωσης οινοπνεύματος. **1.6** Οι βλαβερές παρενέργειες της υπερκατανάλωσης ή της χρόνιας κατανάλωσης αλκοολούχων ποτών. **1.7** Η κατανάλωση οινοπνεύματος αιτία για κάθε μορφή ατυχήματος.	1			1	• Να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι τις αιτίες και τα αποτελέσματα της διάδοσης του κρασιού στο κόσμο. • Να γνωρίσουν την παγκόσμια παραγωγή και κατανάλωση κρασιού. • Να προσεγγίσουν τις πολιτιστικές επιδράσεις του κρασιού σε όλο κόσμο. • Να προβληματιστούν για τις επιπτώσεις της αλόγιστης κατανάλωσης κρασιού και τις κοινωνικές επιπτώσεις. • Να αναγνωρίσουν τους κινδύνους από την κατανάλωση οινοπνεύματος, ειδικά στους νέους καταναλωτές. • Να ταυτίζουν το αλκοόλ με άλλες επικίνδυνες ουσίες.
2.	**2.ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ, ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ.** **2.1.**Οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και την απόδοση του αμπελιού. **2.2.**Το κλίμα και το μικροκλίμα κάθε περιοχής. **2.3.**Η σύσταση του εδάφους. **2.4.**Οι ποικιλίες του σταφυλιού που καλλιεργούνται στην Ελλάδα και οι ξένες που εισήχθησαν τα τελευταία χρόνια. **2.5.** Η μορφολογία του αμπελιού. **2.6.**Τα μέρη της ρόγας του σταφυλιού και η συμμετοχή τους στην οινοποίηση. **2.7.**Οι κύριες καλλιεργητικές φροντίδες του αμπελουργού.	2			2	• Να παρουσιάζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και την απόδοση των αμπελιών. • Να αναγνωρίζουν την επίδραση του κλίματος και του μικροκλίματος στην απόδοση των φυτών. • Να εξηγούν και να συγκρίνουν την επίδραση της σύστασης του εδάφους στην απόδοση των αμπελιών. • Να απαριθμούν τις ελληνικές και τις ξένες ποικιλίες σταφυλιών. • Να αναφέρουν τα χαρακτηριστικά τους. • Να ονομάζουν τις κύριες περιοχές καλλιέργειας των ποικιλιών. • Να περιγράφουν τις κύριες καλλιεργητικές φροντίδες του αμπελουργού. • Να αναγνωρίζουν τα μέρη του σταφυλιού. • Να αναφέρουν τη επίδραση τους στη οινοποίηση.

3.	**3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ-ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ** **3.1**. Οι τύποι κρασιού. Η παραγωγή του κρασιού. Ωρίμανση του σταφυλιού και η ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. **3.2** Η ασφαλή μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο **3.3.** Το φυσικό φαινόμενο της ζύμωσης. **3.4.**Η παραγωγή του μούστου και η απολύμανση του. **3.5.**Τα στάδια παραγωγής των λευκών και κόκκινων κρασιών και ο χρωματισμός του μούστου. **3.6.**Η παραγωγή των κόκκινων κρασιών σε περιβάλλον διοξειδίου του άνθρακα. **3.7.**Η οινοποίηση των ερυθρωπών κρασιών-ροζέ. **3.8.**Παραγωγή ειδικών κρασιών. Τα γλυκά κρασιά, ενδυναμωμένα και τα φυσικά γλυκά κρασιά. **3.9.**Τα ειδικά κρασιά μαυροδάφνη, sherry-porto. **3.10.**Η παραγωγή των αφρωδών κρασιών. **3.11.**Η ελληνική ρετσίνα. **3.12.**Παραγωγή κρασιών από άλλα φρούτα.	**3**	**1**	**1**	**5**	• Να ονομάζουν τους τύπους του κρασιού. • Να κατανοήσουν την σημασία της ωρίμανσης των σταφυλιών και την σπουδαιότητα των ζυμομυκήτων στην ιδανική οινοποίηση. • Να αντιληφθούν την σκοπιμότητα της σωστής μεταφοράς των σταφυλιών. • Να περιγράφουν τα βασικά στάδια παραγωγής του κρασιού. • Να αιτιολογούν τα στάδια παραγωγής λευκών και κόκκινων κρασιών. • Να ευαισθητοποιηθούν στους σωστούς τρόπους παραγωγής κρασιών που έχουν σκοπό την ανάπτυξη των άριστων χαρακτηριστικών του κρασιού. • Να επεξηγούν τους τρόπους παραγωγής ειδικών κρασιών. • Να περιγράφουν τον τρόπο παραγωγής των αφρωδών κρασιών • Να συγκρίνουν τον τρόπο αυτό με τους υπόλοιπους τρόπους παραγωγής κρασιών. • Να απαριθμούν μάρκες σαμπάνιας. • Να εκτιμήσουν την σπουδαιότητα και την σημασία της ελληνικής ρετσίνας.
4.	**4. ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.** **4.1.** Διεργασίες βελτίωσης και απολύμανσης των κρασιών. **4.2.** Μέθοδοι συντήρησης. **4.3.** Τα βαρέλια και οι δεξαμενές. **4.4.** Η εμφιάλωση των κρασιών-φιάλες (τύποι και μεγέθη). **4.5.** Οι φελλοί, προέλευση και χρήση (τύποι φελλών) **4.6.** Η ετικέτα των φιαλών και τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτή.	3			3	• Να αναφέρουν επιτρεπόμενες παρεμβάσεις βελτίωσης και συντήρησης κρασιών. • Να διατυπώνουν μεθόδους συντήρησης. • Να περιγράφουν τον τρόπο κατασκευής βαρελιών. • Να αναφέρουν τα χαρακτηριστικά που μπορούν να προσφέρουν στο κρασί τα βαρέλια. • Να διακρίνουν τύπους φιαλών. • Να δικαιολογούν την σημασία των στοιχείων που αναφέρονται σε μια ετικέτα κρασιού.
5.	**5. Η ΚΑΒΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ ΚΑΙ Η ΚΑΒΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.** **5.1.**Αποθήκευση-παλαίωση κρασιών-συνθήκες κάβας. **5.2.**Οργάνωση και διαχείριση της κάβας. **5.3.**Χώροι και εγκαταστάσεις της κάβας ημέρας του εστιατορίου. **5.4.**Οι προμήθειες των κρασιών . Προσδιορισμός των αναγκών.	**1**			**1**	• Να οργανώνουν τη κάβα κρασιών ενός εστιατορίου. • Να περιγράφουν τους χώρους και τις εγκαταστάσεις σε μια κάβα κρασιών. • Να διαχειρίζονται μια κάβα κρασιών. • Να επεξηγούν τα αποτελέσματα της παλαίωσης των κρασιών. • Να προμηθεύονται κρασιά βάση αναγκών.

6.	**6. Η ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ.** **6.1.**Η ανάγκη κατηγοριοποίησης των κρασιών. **6.2.**Η ευρωπαϊκή νομοθεσία κατηγοριών κρασιού. **6.3.**Η εφαρμογή της ευρωπαϊκής νομοθεσίας στην ελληνική παραγωγή. **6.4.**Τύποι και κατηγορίες. **6.5.**Ειδικές κατηγορίες κρασιών. **6.6.**Τα ελληνικά κρασιά Ο.Π.Α.Π.	1	1		2	• Να κατανοήσουν την ανάγκη της κατηγοριοποίησης των κρασιών. • Να συσχετίζουν την ευρωπαϊκή νομοθεσία με την αντίστοιχη ελληνική. • Να κατονομάζουν τις κατηγορίες των κρασιών. • Να αντιληφθούν τις διαφορές τους. • Να ερμηνεύουν τις ετικέτες των κρασιών. • Να αναφέρουν παραδείγματα. • Να ονομάζουν τα ελληνικά Ο.Π.Α.Π. ΚΑΙ Ο.Π.Ε.
7.	**7. ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ** **7.1.**Ανάλυση των χαρακτηριστικών των κρασιών. **7.2.**Τα αποτελέσματα της σωστής οινοποίησης στα χαρακτηριστικά των κρασιών. **7.3.**Η αναγνώριση των χαρακτηριστικών των κρασιών μέσω των αισθήσεων.	2			2	• Να απαριθμούν τα χαρακτηριστικά των κρασιών. • Να διακρίνουν τα αποτελέσματα της σωστής οινοποίησης. • Να αιτιολογούν τους λόγους ανάπτυξης των χαρακτηριστικών. • Να αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά μέσα από τις αισθήσεις.
8.	**8. Η ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ.** **8.1.**Τα είδη της γευσιγνωσίας και οι τεχνικές δοκιμασίας των κρασιών. **8.2.**Τα ποτήρια της γευσιγνωσίας. **8.3** Τα αξεσουάρ της γευσιγνωσίας. **8.4** Συνθήκες και τεχνικές γευσιγνωσίας. **8.5**Τα στάδια της γευσιγνωσίας **8.6.**Αξιολόγηση των κρασιών (έντυπα αξιολόγησης).	1		3	4	• Να διαχωρίζουν τους τρόπους γευσιγνωσίας. • Να κάνουν σωστή χρήση των σκευών γευσιγνωσίας. • Να οργανώνουν γευσιγνωσίες στο κατάλληλο περιβάλλον. • Να κατονομάζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών κατά την γευσιγνωσία. • Να αναλύουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών. • Να αξιολογούν–βαθμολογούν τα κρασιά με την βοήθεια ειδικών εντύπων.
9.	**9. ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ.** **9.1.**Λόγω κακής οινοποίησης. **9.2** Εξ αιτίας κακής ποιότητας της πρώτης ύλης. **9.3.**Λόγω κακής συντήρησης-αποθήκευσης.	1			1	• Να κατανοήσουν τις επίδρασεις της κακής πρώτης ύλης και του τρόπου οινοποίησης στο τελικό προϊόν. • Να ενημερωθούν για τις αλλοιώσεις λόγω κακής συντήρησης-αποθήκευσης. • Να κατανοήσουν τους λόγους σωστής συντήρησης των κρασιών.
10.	**10. ΑΡΜΟΝΙΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ.** **10.1** Κανόνες αντιστοίχησης κρασιών και εδεσμάτων. **10.2.**Ιδανικοί συνδυασμοί και αντιθέσεις. **10.3.**Συνδιασμός ειδικών κρασιών και εδεσμάτων. **10.4.**Η ιδανική σειρά παράθεσης κρασιών κατά την διάρκεια επισήμων γευμάτων.	1		2	3	• Να γνωρίσουν τους συνδυασμούς εδεσμάτων και κρασιών. • Να περιγράφουν τους συνδυασμούς φαγητών και κρασιών. • Να αιτιολογούν αυτούς τους συνδυασμούς. • Να προτείνουν στους πελάτες κρασιά ανάλογα της παραγγελίας.

11.	**11. Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ.** **11.1.**Μεταφορά και παρουσίαση της φιάλης στον πελάτη. **11.2.**Η αποσφράγιση της φιάλης. **11.3.**Τεχνική σερβιρίσματος του κρασιού. Η προτεραιότητα στο σερβίρισμα. **11.4.**Η θερμοκρασία σερβιρίσματος κρασιού. **11.5.**Τεχνικη σερβιρίσματος παλαιού κρασιού **11.6** Μετάγγιση κρασιού (DECANTAGE). **11.7** Το σερβίρισμα αφρωδών κρασιών-σαμπάνιες. **11.8** Οινοχόος, το έργο και τα καθήκοντα του. **11.9**Ποτήρια και άλλα σκεύη σερβιρίσματος κρασιών στο εστιατόριο. **11.10** Η σειρά σερβιρίσματος των κρασιών. **11.11** Η απόρριψη του κρασιού από τον πελάτη.	**1**	**1**	**4**	**6**	• Να αναφέρουν τους λόγους προσεκτικής μεταφοράς των κρασιών στην τραπεζαρία. • Να χειρίζονται με ακρίβεια τα σκεύη σερβιρίσματος κρασιών. • Να δικαιολογούν τις θερμοκρασίες σερβιρίσματος κρασιών. • Να εφαρμόζουν τις τεχνικές σερβιρίσματος. • Να επεξηγούν τους λόγους εφαρμογής των τεχνικών σερβιρίσματος των κρασιών. • Να σερβίρουν αφρώδη κρασιά σύμφωνα με τους κανόνες σερβιρίσματος. • Να τηρούν και να αιτιολογούν την σωστή σειρά σερβιρίσματος κρασιών. • Να είναι συνεπείς στην εφαρμογή των καθηκόντων του οινοχόου.
12.	**12. ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ.** **12.1.**Τα κρασιά της Ελλάδας κατά περιοχή και κατά κατηγορία. (Αναλυτική παρουσίαση των κρασιών και των χαρακτηριστικών τους). **12.2.** Οι σπουδαιότερες εταιρείες και συνεταιρισμοί παραγωγής κρασιών στην Ελλάδα.	**3**	**4**		**7**	• Να ονομάζουν τα ελληνικά κρασιά κατά περιοχή. • Να κατονομάζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών. • Να παρουσιάζουν κρασιά μη αναγνωρισμένων περιοχών. • Να αντιστοιχούν κρασιά και ποικιλίες σταφυλιών. • Να παρουσιάζουν τα κρασιά περιοχών Ο.Π.Α.Π. και Ο.Π.Ε.
13.	**13. ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ.** **13.1.**Παρουσιαση περιοχών και κρασιών κατά χώρα παραγωγής και κατά κατηγορία. **13.2.**Τα κρασιά του υπόλοιπου κόσμου.	**2**	**2**		**4**	• Να απαριθμούν τα κρασιά της Ευρώπης. • Να αναφέρουν τις κυριότερες περιοχές. • Να συνδυάζουν τα κρασιά με τις περιοχές παραγωγής και τις ποικιλίες σταφυλιών. • Να παρουσιάζουν τα κρασιά του κόσμου κατά χώρα και περιοχή.
14.	**14. Η ΚΑΡΤΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ.** **14.1.**Ο σκοπός της κάρτας των κρασιών. 14.2.Τεχνική σύνθεσης καταλόγου κρασιών και ποτών. **14.3.**Μορφες καταλόγων κρασιών. **14.4.**Η σειρά παρουσίασης των κρασιών στο κατάλογο. **14.5.**Σχεδιασμος και τιμολόγηση των κρασιών στο κατάλογο. Η πολιτική τιμών της επιχείρησης.	**1**		**2**	**3**	• Να κατανοήσουν τη σημασία σχεδιασμού και παρουσίασης καταλόγου κρασιού. • Να γνωρίσουν τον τρόπο σχεδιασμού κάρτας. • Να σχεδιάζουν και να παρουσιάζουν κάρτα κρασιών. • Να τιμολογούν κρασιά για κάθε κατηγορία εστιατορίου.

Οινογνωσία και τεχνικές σερβιρίσματος κρασιων

15.	**15.Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΩΛΗΣΗΣ-ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ.** **15.1.**Οι κανόνες προβολής και προώθησης κρασιών στο εστιατόριο. **15.2.**Τεχνικες πωλήσεων κρασιού στο εστιατόριο. **15.3.**Το μάρκετινγκ των κρασιών στο εστιατόριο και γενικά στο ξενοδοχείο. **15.4.**Οι εκθέσεις κρασιών σαν μέσο προώθησης των κρασιών.	**1**		**1**	**2**	• Να αντιληφθούν τους κανόνες προβολής κρασιών. • Να εφαρμόζουν τους κανόνες προβολής. • Να προωθούν τις πωλήσεις κρασιών. • Να ελέγχουν τα αποτελέσματα των πωλήσεων. • Να προστατεύουν τους πελάτες από την κατανάλωση αλκοόλη. • Να διαχειρίζονται τα κρασιά του εστιατορίου.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

Οινογνωσία και τεχνικές σερβιρίσματος κρασιών

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι στόχοι του μαθήματος «Ασφάλεια και Υγιεινή στους χώρους εργασίας» είναι:

Να κατανοήσουν τη σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στον εργασιακό χώρο.
Να περιγράφουν τις κατάλληλες συνθήκες που πρέπει να επικρατούν στους χώρους εργασίας.
Να αναγνωρίζουν τους κινδύνους στους χώρους εργασίας και να απαριθμούν τρόπους αντιμετώπισής τους.
Να γνωρίζουν τρόπους αντιμετώπισης των πυρκαγιών καθώς και τις αρχές παροχής πρώτων βοηθειών.
Να απαριθμούν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των τροφίμων καθώς και τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους.
Να περιγράφουν τα διάφορα συστήματα διασφάλισης ποιότητας στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και στα ζαχαροπλαστεία.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		Α' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** 1. Ανάλυση των στόχων του μαθήματος 2. Η σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στο χώρο εργασίας	1			**1**	Να ενημερωθούν για τους στόχους του μαθήματος της υγιεινής και ασφάλειας των εργασιακών χώρων.
	Α' ΜΕΡΟΣ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ					
2.	**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ** 1. Ορισμός και πηγές του επαγγελματικού κινδύνου. 2. Επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου. 3. Αρχές πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου.	2			**2**	Να κατανοήσουν την έννοια τον επαγγελματικό κίνδυνο. Να απαριθμούν τις πηγές καθώς και τις επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου. Να κατονομάζουν τις αρχές που πρέπει να ακολουθούνται για την πρόληψη του επαγγελματικού κινδύνου.
3.	**ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΑΤΥΧΗΜΑ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ** 1. Ορισμός και αιτίες εργατικών ατυχημάτων. 2. Μέτρα για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων. 3. Επαγγελματικές ασθένειες.	2			**2**	Να περιγράφουν τον ορισμό του εργατικού ατυχήματος. Να κατονομάζουν τις αιτίες των εργατικών ατυχημάτων. Να αναφέρουν μέτρα που λαμβάνει ο εργοδότης και ο εργαζόμενος για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων. Να αναγνωρίζουν τη διαφορά μεταξύ επαγγελματικής ασθένειας και επαγγελματικού ατυχήματος.

4.	**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**	8			8	Να περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλείας που πρέπει να πληρούν οι χώροι εργασίας. Να αναφέρουν τις κατάλληλες προϋποθέσεις που πρέπει να ισχύουν για ένα καλό εργασιακό περιβάλλον. Να διακρίνουν τις διάφορες σημάνσεις των χώρων εργασίας.
	1. Χώροι εργασίας 1. Κτίρια. 2. Ηλεκτρική εγκατάσταση και πρόληψη ατυχημάτων από τον ηλεκτρισμό. 3. Οδοί διαφυγής και έξοδοι κινδύνου. 4. Το φυσικό περιβάλλον των χώρων εργασίας (Θερμοκρασία, Εξαερισμός, Φωτισμός). Μέτρα για την εξασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών εργασίας. 5. Δάπεδα των χώρων εργασίας. 6. Διάδρομοι κυκλοφορίας. 7. Σταθερές σκάλες. 8. Τοίχοι. 9. Πόρτες. 10. Διαστάσεις και όγκος αέρα των χώρων εργασίας. 11. Εξωτερικοί χώροι εργασίας. 2. Σήμανση των χώρων εργασίας. 1. Τρόποι σήμανσης. 2. Χρήσιμες πληροφορίες και οδηγίες που αφορούν τα σήματα.					

5.	**ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**	1			1	Να κατανοήσουν τη σημασία ενός καθαρού και οργανωμένου χώρου εργασίας. Να κατονομάζουν μέτρα για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων καθώς και των χώρων εργασίας. Να γνωρίζουν τους προβλεπόμενους χώρους που πρέπει να παρέχει η επιχείρηση για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων.
	1. Καθαριότητα και τάξη στην εργασία. 2. Υγιεινή προσωπικού. a. Στολές. b. Υγιεινή σώματος. c. Προβλεπόμενοι χώροι υγιεινής των εργαζομένων στις επιχειρήσεις (μπάνια, ερμάρια, κλπ.). 3. Υγιεινή χώρων και εγκαταστάσεων a. Καθαρισμός πάγκων εργασίας. b. Καθαρισμός μηχανημάτων. c. Καθαρισμός χώρων εργασίας. 4. Είδη καθαρισμού χώρων εργασίας και απαραίτητες προφυλάξεις.					
6.	**ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΗ ΑΝΥΨΩΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΟΡΤΙΩΝ**	1			1	Να αντιληφθούν την σημασία της σωστής ανύψωσης των φορτίων. Να ανυψώνουν και να μεταφέρουν των φορτίων με ασφάλεια.
	1. Εισαγωγή. 2. Χρήσιμες οδηγίες για τη μεταφορά των φορτίων με ασφάλεια.					

7.	**ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ** 1. Είδη πυρκαγιών. 1. Πυρκαγιά – Γενικά στοιχεία. 2. Τρόποι μετάδοσης της φωτιάς. 3. Αιτίες πυρκαγιάς. 4. Κατηγορίες πυρκαγιών. 2. Αντιμετώπιση πυρκαγιών και πυροσβεστικά μέσα. 1. Αντιμετώπιση πυρκαγιών. 2. Κατάσβεση πυρκαγιών. 3. Μέσα καταστολής ανά κατηγορία πυρκαγιάς. 4. Πυροσβεστήρες. 5. Άλλα μέσα κατάσβεσης της πυρκαγιάς. 6. Απαιτούμενες ενέργειες σε περίπτωση πυρκαγιάς. 3. Πρόληψη πυρκαγιών. 1. Μέτρα για την πρόληψη πυρκαγιών.	4	1		**5**	Να κατανοήσουν τη σημασία της πυρασφάλειας στον εργασιακό χώρο. Να απαριθμούν τους τρόπους μετάδοσης καθώς και τις αιτίες μιας πυρκαγιάς. Να διαχωρίζουν τις κατηγορίες των πυρκαγιών και να επιλέγουν τη σωστή μέθοδο κατάσβεσης για κάθε μια από αυτές. Να κατονομάζουν μέτρα για την πρόληψη των πυρκαγιών.
8.	**ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ** 1. Πρώτες βοήθειες σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης. 1. Πρώτες βοήθειες για αιφνίδια ασθένεια ή τραυματισμό. 2. Πρώτες βοήθειες σε ατυχήματα και τραυματισμούς.	2	1		**3**	Να καταγράφουν μεθόδους παροχής πρώτων βοηθειών σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης.
	Β' ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
9.	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** 1. Ποιοτικός έλεγχος. 2. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα. 3. Βιολογικοί κίνδυνοι 4. Χημικοί κίνδυνοι. 5. Φυσικοί κίνδυνοι.	2			**2**	Να απαριθμούν τους κινδύνους που εκδηλώνονται κατά την παραγωγική διαδικασία. Να περιγράφουν τη σημασία του ποιοτικού ελέγχου των τροφίμων.
10.	**ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.**	10			**10**	Να κατονομάζουν τις αλλοιώσεις που μπορούν να υποστούν τα διάφορα τρόφιμα.

	1. Φρούτα – Λαχανικά. 1. Παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους. 2. Έλεγχος υγιεινής κατάστασης λαχανικών. 3. Φυσικοχημικοί και βιολογικοί παράγοντες αλλοιώσεων. 2. Δημητριακά και τα προϊόντα τους. 1. Κατηγορίες δημητριακών. 2. Ποιότητα, χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις. 3. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. 3. Λιπαρές ύλες. 1. Κατηγορίες ελαιόλαδου. 2. Άλλα φυτικά λάδια – σπορέλαια. 3. Βασικά κριτήρια ελέγχου ποιότητας – Νοθεία. 4. Γαλακτοκομικά προϊόντα 1. Χαρακτηριστικά του γάλακτος και των προϊόντων του. 2. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. 5. Κρέας – Προϊόντα κρέατος. 1. Ποιοτικά χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις του κρέατος. 2. Κριτήρια καλής ποιότητας κρέατος και προϊόντων του. 6. Αλιεύματα. 1. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των αλιευμάτων. 2. Μικροβιακή αποσύνθεση και μολυσματικότητα των αλιευμάτων. 3. Κριτήρια ελέγχου και εκτίμηση της ποιότητας των αλιευμάτων. 7. Αυγά. 1. Κριτήρια ποιότητας των αυγών. 2. Παράγοντες υποβάθμισης της ποιότητας των αυγών.					Να περιγράφουν τη διαδικασία που ακολουθείται για τον έλεγχο της ποιότητας των τροφίμων.

11.	**ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** 1. Ποιοτικές προδιαγραφές. 2. Νομοθεσία στον τομέα της ποιότητας των τροφίμων (89/397/ΕΟΚ – 93/43/ΕΟΚ). 3. Κανόνες υγιεινής για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής. 1. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους. 2. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής , επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων. 3. Απαιτήσεις για κινητούς και προσωρινούς χώρους εστίασης. 4. Μεταφορά και απαιτήσεις εξοπλισμού. 5. Παροχή νερού. 6. Υγεία και ατομική υγιεινή προσωπικού. 7. Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.	3			**3**	Να γνωρίζουν τα προβλεπόμενα από το νόμο ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων. Να ενημερωθούν για τους κανόνες υγιεινής που προβλέπονται από τη νομοθεσία για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και τα ζαχαροπλαστεία.
12.	**ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ (HACCP - ISO)** 1. Συστήματα διασφάλισης ποιότητας. 2. Προσδοκώμενα αποτελέσματα – ωφέλειες. 3. Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων. 4. Στάδια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων. 5. Σημαντικά κρίσιμα σημεία κατά την προμήθεια, προετοιμασία, διατήρηση και διάθεση τροφίμων. 6. Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου.	6			**6**	Να περιγράφουν τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και να κατανοήσουν τη χρησιμότητά τους. Να απαριθμούν τα σημαντικά κρίσιμα σημεία από την προμήθεια μέχρι την διάθεση των τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας.

13.	**ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ Ε.Φ.Ε.Τ.** 4. Ρόλος επιθεωρητών για την ασφάλεια των τροφίμων. 5. Είδη επιθεωρήσεων και κατηγορίες επιθεωρητών – πεδίο εφαρμογής και απαιτήσεις. 6. Διεξαγωγή ελέγχου.	2			**2**	Να κατανοήσουν το ρόλο του επίσημου ελέγχου τροφίμων και τη χρησιμότητά του.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	44	2		**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	3 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α&Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Αγγλικά ειδικότητας» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Αναπτύξουν την επικοινωνιακή ικανότητα στη Αγγλική Γλώσσα, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης κοινωνίας και ειδικότερα στις ανάγκες επικοινωνίας στο εργασιακό τους χώρο.
- Χρησιμοποιούν τη γλώσσα με ακρίβεια και ευχέρεια στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις που θα παρουσιάζονται τόσο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, όσο και στο μελλοντικό κοινωνικό και επαγγελματικό τους περιβάλλον.
- Αναπτύσσουν επικοινωνιακή ικανότητα μέσα από την κατανόηση και την παραγωγή προφορικού και γραπτού λόγου.
- Αναπτύσσουν γλωσσολογική και κοινωνιογλωσσική ικανότητα, δηλαδή να χρησιμοποιούν το λόγο ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση.
- Εξοικειωθούν με διαφορετικά επίπεδα και είδη λόγου.
- Αναπτύσσουν λειτουργικές δεξιότητες λόγου.
- Προσεγγίζουν αισθητικά τη γλώσσα.
- Αναπτύξουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό.περιβάλλον

- Αναπτύξουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον

Παρατηρήσεις :

Οι ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία της Αγγλικής Γλώσσας τα βιβλία που θα οριστούν από τον Οργανισμό τα οποία θα είναι συναφή με την ειδικότητα που εξειδικεύεται ο μαθητής. Έτσι κατά την διάρκεια σπουδών του ο μαθητής παράλληλα με τους παρακάνω στόχους θα έχει δυνατότητα να εξοικειωθεί με την ξενοδοχειακή ορολογία στα Αγγλικά.

Διάγραμμα ύλης : ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	Έτους Α	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 72/ έτος	**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
1 **ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ** 2 **ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ** 3 **ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ** 4 **ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΤΑΞΙΔΙΑ** 5 **ΑΓΟΡΕΣ** 6 **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ** 7 **ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** 8 **ΜΟΡΦΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ. ΕΝΤΥΠΑ - ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ**		**ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ** Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου. Να διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που περιέχονται σε πολύ απλό προφορικό μήνυμα. Να διακρίνουν το ύφος της γλώσσας. Να συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.
		ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου /κειμένου. Να αντιλαμβάνονται και να κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν υπάρχουν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο. Να κατατάσσουν το είδος του κειμένου
		ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ. Να δομούν και να οργανώνουν το λόγο σε απλά «επικοινωνιακά περιβάλλοντα.».

	Να εξοικειώνονται με την χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για την παράθεση ιδεών. Να παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση. Να εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
	Να κατανοούν την εκφορά του λόγου. Να αναπτύξουν την ικανότητα παραγωγής των ξένων ήχων.
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
	Να αναγνωρίζουν σταδιακά την διαδικασία παραγωγής λέξεων. Να εξοικειωθούν σταδιακά στην χρήση κατάλληλου λεξιλογίου.
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
	Να επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς τύπους
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
	Να διατυπώνουν γραπτό και προφορικό λόγο σε θέματα κυρίως επαγγελματικού ενδιαφέροντος. Να συνδιαλέγονται στην Αγγλική Γλώσσα
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**70**
ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ	**2**
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**72**

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	3 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α&Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Γερμανικά ειδικότητας» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Αναπτύξουν την επικοινωνιακή ικανότητα στη Γερμανική Γλώσσα, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης κοινωνίας και ειδικότερα στις ανάγκες επικοινωνίας στο εργασιακό τους χώρο.
- Χρησιμοποιούν τη γλώσσα με ακρίβεια και ευχέρεια στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις που θα παρουσιάζονται τόσο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, όσο και στο μελλοντικό κοινωνικό και επαγγελματικό τους περιβάλλον.
- Αναπτύσσουν επικοινωνιακή ικανότητα μέσα από την κατανόηση και την παραγωγή προφορικού και γραπτού λόγου.
- Αναπτύσσουν γλωσσολογική και κοινωνιογλωσσική ικανότητα, δηλαδή να χρησιμοποιούν το λόγο ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση.
- Εξοικειωθούν με διαφορετικά επίπεδα και είδη λόγου.
- Αναπτύσσουν λειτουργικές δεξιότητες λόγου.
- Προσεγγίζουν αισθητικά τη γλώσσα.
- Αναπτύξουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον

Παρατηρήσεις :

Οι ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία της Γερμανικής Γλώσσας τα βιβλία που θα οριστούν από τον Οργανισμό τα οποία θα είναι συναφή με την ειδικότητα που εξειδικεύεται ο μαθητής. Έτσι κατά την διάρκεια σπουδών του ο μαθητής παράλληλα με τους παρακάνω στόχους θα έχει δυνατότητα να εξοικειωθεί με την ξενοδοχειακή ορολογία στα Γερμανικά.

	Διάγραμμα ύλης : **ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**	Έτους **Α & β**	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ** **ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 72 / έτος	**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
1	**ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**		**ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ**
2	**ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**		Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου.
3	**ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ**		Να διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που περιέχονται σε πολύ απλό προφορικό μήνυμα.
4	**ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ, ΤΑΞΙΔΙΑ**		
5	**ΑΓΟΡΕΣ**		

6 7 8		**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ** **ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** **ΜΟΡΦΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ. ΕΝΤΥΠΑ - ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ**		Να διακρίνουν το ύφος της γλώσσας. Να συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.
				ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
				Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου /κειμένου. Να αντιλαμβάνονται και να κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν υπάρχουν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο. Να κατατάσσουν το είδος του κειμένου
				ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ.
				Να δομούν και να οργανώνουν το λόγο σε απλά «επικοινωνιακά περιβάλλοντα.». Να εξοικειώνονται με την χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για την παράθεση ιδεών. Να παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση. Να εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.
				ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
				Να κατανοούν την εκφορά του λόγου. Να αναπτύξουν την ικανότητα παραγωγής των ξένων ήχων.
				ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ
				Να αναγνωρίζουν σταδιακά την διαδικασία παραγωγής λέξεων.

	Να εξοικειωθούν σταδιακά στην χρήση κατάλληλου λεξιλογίου.
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
	Να επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς τύπους
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
	Να διατυπώνουν γραπτό και προφορικό λόγο σε θέματα κυρίως επαγγελματικού ενδιαφέροντος. Να συνδιαλέγονται στην Γερμανική Γλώσσα
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**70**
ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ	**2**
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**72**

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	3 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α&Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Γαλλικά ειδικότητας» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Αναπτύξουν την επικοινωνιακή ικανότητα στη Γαλλική Γλώσσα, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης κοινωνίας και ειδικότερα στις ανάγκες επικοινωνίας στο εργασιακό τους χώρο.
- Χρησιμοποιούν τη γλώσσα με ακρίβεια και ευχέρεια στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις που θα παρουσιάζονται τόσο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, όσο και στο μελλοντικό κοινωνικό και επαγγελματικό τους περιβάλλον.
- Αναπτύσσουν επικοινωνιακή ικανότητα μέσα από την κατανόηση και την παραγωγή προφορικού και γραπτού λόγου.
- Αναπτύσσουν γλωσσολογική και κοινωνιογλωσσική ικανότητα, δηλαδή να χρησιμοποιούν το λόγο ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση.
- Εξοικειωθούν με διαφορετικά επίπεδα και είδη λόγου.
- Αναπτύσσουν λειτουργικές δεξιότητες λόγου.
- Προσεγγίζουν αισθητικά τη γλώσσα.
- Αναπτύξουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον

ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

- Αναπτύξουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον

Παρατηρήσεις :

Οι ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία της Γαλλικής Γλώσσας τα βιβλία που θα οριστούν από τον Οργανισμό τα οποία θα είναι συναφή με την ειδικότητα που εξειδικεύεται ο μαθητής. Έτσι κατά την διάρκεια σπουδών του ο μαθητής παράλληλα με τους παρακάνω στόχους θα έχει δυνατότητα να εξοικειωθεί με την ξενοδοχειακή ορολογία στα Γαλλικά.

	Διάγραμμα ύλης : ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	Έτους **Α&Β**	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ** ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 52/ έτος	**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
1 2 3 4 5 6 7 8	**ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ** **ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ** **ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ** **ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ** **ΑΓΟΡΕΣ** **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ** **ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** **ΜΟΡΦΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ. ΕΝΤΥΠΑ - ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ**		**ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ** Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου. Να διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που περιέχονται σε πολύ απλό προφορικό μήνυμα. Να διακρίνουν το ύφος της γλώσσας. Να συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.
			ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου /κειμένου. Να αντιλαμβάνονται και να κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν υπάρχουν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο. Να κατατάσσουν το είδος του κειμένου
			ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ. Να δομούν και να οργανώνουν το λόγο σε απλά «επικοινωνιακά περιβάλλοντα.». Να εξοικειώνονται με την χρήση κατάλληλων συνδέσμων και

	Να εξοικειώνονται με την χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για την παράθεση ιδεών. Να παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση. Να εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
	Να κατανοούν την εκφορά του λόγου. Να αναπτύξουν την ικανότητα παραγωγής των ξένων ήχων.
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
	Να αναγνωρίζουν σταδιακά την διαδικασία παραγωγής λέξεων. Να εξοικειωθούν σταδιακά στην χρήση κατάλληλου λεξιλογίου.
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
	Να επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς τύπους
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
	Να διατυπώνουν γραπτό και προφορικό λόγο σε θέματα κυρίως επαγγελματικού ενδιαφέροντος. Να συνδιαλέγονται στην Γαλλική Γλώσσα
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**70**
ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ	**2**
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**72**

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ Η/Υ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤ. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Α'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων με Η/Υ σε μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να αναφέρουν τα σημαντικότερα λογισμικά προγράμματα για Η/Υ στη διαχείριση των αποθεμάτων ενός ξενοδοχείου
- Να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες παρακολούθησης αποθεμάτων με Η/Υ.
- Να καταχωρούν και να τροποποιούν στοιχεία στο πρόγραμμα.
- Να εκτυπώνουν καρτέλες είδους και κατάστασης κίνησης αποθήκης.
- Να εκτυπώνουν αναφορές κόστους διαφορετικών παραμέτρων με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης με Η/Υ
- Να ενημερώνουν τις καρτέλες των ειδών της αποθήκης με βάση τις πωλήσεις του POS
- Να εκτυπώνουν τις βασικές συγκεντρωτικές καταστάσεις ανά ημέρα και μήνα.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές στις αποθήκες.
- Να πραγματοποιούν έναρξη και λήξη χρονικής περιόδου και να αντιγράφουν αρχεία (Back up) από το πρόγραμμα Η/Υ.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ

		Διάγραμμα ύλης :	Έτους				ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
		ΘΕΜΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	**ΣΥΝ**	
1		**Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΟΡΟΦΩΝ**	**4**	**2**	**2**	**8**	
	1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6 1.7	Το τμήμα των ορόφων και η σημασία του στην λειτουργία της Ξενοδοχειακής Επιχείρησης Προσδιορισμός αρμοδιοτήτων και οι χώροι του τμήματος των Ορόφων Το προσωπικό του τμήματος των ορόφων Τουριστική – επαγγελματική συνείδηση Σύνθεση προσωπικού – Ιεραρχία Ενδυμασία προσωπικού Συμπεριφορά και εμφάνιση προσωπικού Ατομική Υγιεινή και εμφάνιση προσωπικού					• Να περιγράφουν συνοπτικά το ρόλο του τμήματος των Ορόφων στο σύγχρονο Ξενοδοχείο. • Να αντιληφθούν τη σημασία και τη συμβολή του τμήματος των Ορόφων στο σύγχρονο Ξενοδοχείο και να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση. • Να περιγράφουν τις βασικές αρμοδιότητες του τμήματος των Ορόφων • Να προσδιορίζουν τους χώρους που ανήκουν στην αρμοδιότητα του τμήματος των Ορόφων • Να κατονομάζουν το προσωπικό του τμήματος των ορόφων • Να περιγράφουν συνοπτικά τα βασικά καθήκοντα του προσωπικού • Να περιγράφουν τις ενδυμασίες του προσωπικού των Ορόφων • Να ακολουθούν τους βασικούς κανόνες εμφάνισης, συμπεριφοράς και προσωπικής υγιεινής

2		**ΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ**	**4**	**4**	**4**	**12**	
	2.1	Ο τυπικός όροφος					• Να περιγράφουν ένα τυπικό όροφο ξενοδοχείου.
	2.2	Είδη υπνοδωματίων					• Να περιγράφουν τους τρόπους αρίθμησης δωματίων
	2.3	Το δωμάτιο στο σύγχρονο Ξενοδοχείο					• Να απαριθμούν τα κλειδιά των δωματίων και να περιγράφουν τη λειτουργία τους.
	2.3.1	Εγκαταστάσεις υπνοδωματίων					• Να περιγράφουν το ηλεκτρονικό σύστημα καρτών-κλειδιών
	2.3.2	Επίπλωση υπνοδωματίων					• Να περιγράφουν τους τύπους των δωματίων
	2.3.3	Ιματισμός υπνοδωματίου					• Να συμβολίζουν τους διάφορους τύπους των δωματίων
	2.4	Σκεύη					• Να περιγράφουν τα δωμάτια των πελατών (εγκαταστάσεις, επίπλωση, ιματισμός, σκεύη)
	2.4.1	Προϊόντα Υποδοχής					• Να προσδιορίζουν τις βασικές αρμοδιότητες και τον βασικό εξοπλισμό της λινοθήκης και του πλυντηρίου.
	2.5	Η λινοθήκη					• Να περιγράφουν τους βοηθητικούς χώρους που ανήκουν στο τμήμα των ορόφων.
	2.6	Το πλυντήριο					• Να περιγράφουν τα δωμάτια των ατόμων με ειδικές ανάγκες
	2.7	Λοιποί βοηθητικοί χώροι					• Να περιγράφουν ένα οικολογικό δωμάτιο
	2.7.1	Το OFFICE (οφφίς)					
	2.7.2	Αποθήκη τμήματος ορόφου					
	2.7.3	Γραφείο Προϊσταμένου Ορόφων					
	2.8	Αναφορά στα δωμάτια των αναπήρων					
	2.9	Οικολογικά δωμάτια (Green Rooms)					

3		**ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ**	**4**	**2**	**6**	**12**	
	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7	Μηχανισμοί καθαρισμού Γενικά στοιχεία για τα απορρυπαντικά Προσόντα ιδεώδους απορρυπαντικού Χημική Απολύμανση Εξοπλισμός Καθαρισμού Μηχανολογικός εξοπλισμός Καθαρισμός επιφανειών					• Να περιγράφουν τους μηχανισμούς καθαρισμού • Να επιλέγουν τον κατάλληλο μηχανισμό καθαρισμού ανάλογα με τον ρύπο • Να προσδιορίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά των υλικών καθαριότητας και να επιλέγουν το κατάλληλο σε κάθε περίπτωση • Να εξηγούν τον μηχανισμό της χημικής απολύμανσης και να προσδιορίζουν τις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται • Να διακρίνουν τα υλικά και τα όργανα καθαρισμού και να επιλέγουν και να χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κατά περίπτωση • Να αναγνωρίζουν τις συσκευασίες και ετικέτες των υλικών καθαριότητας • Να αναγνωρίζουν τις βασικές προμηθεύτριες εταιρείες οργάνων και υλικών καθαριότητας • Να προτείνουν υλικά και εξοπλισμό καθαρισμού ανάλογα με την επιφάνεια που πρόκειται να καθαριστεί • Να εκτελεί τον καθαρισμό στις διάφορες επιφάνειες του ξενοδοχείου

4		**ΟΙ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΟΡΟΦΩΝ**	**4**	**4**	**6**	**14**	
	4.1 4.2 4.3 4.3.1 4.3.2 4.4 4.5 4.5.1 4.6 4.7 4.8 4.9 4.10 4.11	Καθαρισμός των χώρων του Ξενοδοχείου Προγραμματισμός εργασιών Καθαρισμός Δωματίων Γενικός καθαρισμός δωματίων Απολύμανση Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων Καθαρισμός λοιπών χώρων Καθαρισμός γραφείων Το στρώσιμο του κρεβατιού Παραλαβή & παράδοση ρουχισμού πελατών (ΠΑΡΤΙΔΕΣ) Αλλαγές Δωματίων Έλεγχος από τον Προϊστάμενο της τακτοποίησης και της καθαριότητας του δωματίου Απαντήσεις σε κλήσεις πελατών Έλεγχος δωματίου μετά την αναχώρηση των πελατών					• Να εφαρμόζουν και να οργανώνουν προγράμματα καθαριότητας • Να προγραμματίζουν και να συντονίζουν τις εργασίε καθαριότητας • Να ελέγχουν και να εντοπίζουν τις βλάβες στους χώρους • Να ελέγχουν λεπτομερώς την εφαρμογή προγραμμάτων καθαριότητας • Να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά για τον καθαρισμό κα την συντήρηση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού της μονάδας • Να οργανώνουν και να εκτελούν τις ειδικές υπηρεσίες του τμήματος
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**46**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Συστήνεται η αναπαραγωγή του εγχειριδίου χρήσης του λογισμικού προγράμματος που θα επιλεγεί για την διδασκαλία του μαθήματος.

Προτεινόμενα προγράμματα: ESTIA (HIT), POS (HIT), ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ (SUNSOFT), ΑΜΒΡΟΣΙΑ (SUNSOFT), MICROS (SINGULAR)

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 48 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουριστικής οικονομία» είναι:

- Να εισάγει τους μαθητές στις έννοιες και το περιεχόμενο της τουριστικής οικονομίας
- Να γνωρίσουν την ιστορική εξέλιξη του τουριστικού φαινομένου
- Να διακρίνουν και να περιγράφουν τις μορφές τουρισμού
- Να διακρίνουν και να προσδιορίζουν του παράγοντες που διαμορφώνουν την τουριστική ζήτηση και προσφορά.
- Να κατανοήσουν την οργανωτική δομή της τουριστικής βιομηχανίας
- Να αναγνωρίζουν τις κοινωνικές και οικονομικές, πολιτιστικές και περιβαλλοντολογικές επιδράσεις του τουριστικού τομέας

ΜΑΘΗΜΑ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Α΄ ΤΑΞΗ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ**	**4**			**4**	
	1.1.	Το τουριστικό φαινόμενο διαχρονικά					Να περιγράφει την μορφή του τουρισμού από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.
	1.2.	Στην αρχαιότητα					
	1.3.	Στο μεσαίωνα					
	1.4.	Στην αναγέννηση					
	1.5.	Το 19ο και 20ο αιώνα					
2.		**ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ**	**4**			**4**	
	2.1.	Η έννοια της τουριστικής οικονομίας και η σημασία της					Να περιγράφει το περιεχόμενο και να αναγνωρίζει την σημασία της τουριστικής οικονομίας.
	2.2.	Η τουριστική οικονομία και οι άλλοι επιστημονικοί κλάδοι					Να συσχετίζει το περιεχόμενο της τουριστικής οικονομίας με το γνωστικό αντικείμενο άλλων επιστημονικών κλάδων.
	2.3.	Προβλήματα και περιοριστικοί παράγοντες της τουριστικής οικονομίας					Να κατανοήσει τα προβλήματα που καλείται να αντιμετωπίσει η τουριστική οικονομία και τους υφιστάμενους περιοριστικούς παράγοντες.
3		**ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**	**10**			**10**	
	3.1.	Ορισμός διακρίσεις του τουρισμού					Να κατονομάζει τις μορφές στις οποίες διακρίνεται ο τουρισμός
	3.2.	Ο τουρίστας					Να προσδιορίζει τις έννοιες τουρίστας, τουριστικό προϊόν, τουριστικό πακέτο, τουριστικό κίνητρο, τουριστική βιομηχανία.
	3.3.	Τα τουριστικά κίνητρα					

	3.3.	Τα τουριστικά κίνητρα					τουριστικό πακέτο, τουριστικό κίνητρο, τουριστική βιομηχανία.
	3.4.	Το τουριστικό προϊόν					Να περιγράφει τι είναι τουριστικός πράκτορας και τι διοργανωτές ταξιδιών.
	3.5.	Το τουριστικό πακέτο					Να εξηγεί την έννοια των τουριστικών δαπανών και της τουριστικής κατανάλωσης.
	3.6.	Η τουριστική βιομηχανία					
	3.7.	Ο ταξιδιωτικός/ τουριστικός πράκτορας					
	3.8.	Οι οργανωτές ταξιδιών					
	3.9.	Οι τουριστικές δαπάνες και η τουριστική κατανάλωση					
4		**ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**	6			6	
	4.1.	Διακρίσεις του τουρισμού σε μορφές					Να αναφέρει τις μορφές που διακρίνεται ο τουρισμός και τους συντελεστές που τις διαμορφώνουν.
	4.2.	Οι κυριότερες ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού (Κοινωνικός τουρισμός, τουρισμός υγείας, αγροτοτουρισμός, Αθλητικός τουρισμός, τουρισμός υπαίθρου, περιηγητικός τουρισμός, θαλάσσιος τουρισμός, Οικοτουρισμός, Ιαματικός τουρισμός, Πολιτιστικός Τουρισμός, Εκπαιδευτικός τουρισμός, Θρησκευτικός Τουρισμός, Συνεδριακός Τουρισμός, Εκθεσιακός Τουρισμός, Τουρισμός κινήτρων, Ορεινός Τουρισμός κλπ)					Να περιγράφει το εννοιολογικό περιεχόμενο των ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού και να αναφέρει ποια είναι τα στοιχεία της διάκρισής τους.
5.		**Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΖΗΤΗΣΗ**	7			7	
	5.1.	Η έννοια και ο νόμος της τουριστικής ζήτησης					Να περιγράφει την έννοια και να εξηγεί τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης.
	5.2.	Οι διακρίσεις της τουριστικής ζήτησης					Να κατανοεί τους παράγοντες που επηρεάζουν την τουριστική ζήτηση.
	5.3.	Η συνάρτηση και η ελαστικότητα της τουριστικής ζήτησης					Να εξηγεί την ελαστικότητα της ζήτησης ως προς το εισόδημα και ως προς την τιμή.
	5.4.	Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης					
	5.5.	Οι παράγοντες που προσδιορίζουν την τουριστική ζήτηση					

6		**Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**	**4**			**4**	
	6.1.	Η παραγωγή της τουριστικής επιχείρησης					Να ορίζει τι είναι συνολικό τουριστικό προϊόν μέσο τουριστικό προϊόν και να αναγνωρίζουν τις έννοιες του σταθερού, μεταβλητού και συνολικού τουριστικού κόστους Να διατυπώνει τι είναι τουριστική προσφορά.
	6.2.	Το κόστος της τουριστικής επιχείρησης					
	6.3.	Η τουριστική προσφορά					
7		**Η ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**	3			**3**	
	7.1.	Η διάρθρωση των φορέων της τουριστικής βιομηχανίας					Να ορίζει την τουριστική επιχείρηση και να διακρίνουν τις τουριστικές επιχειρήσεις ανάλογα με το αντικείμενο δράσης τους.
	7.2.	Οι τουριστικές επιχειρήσεις					
8		**ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**	8			**8**	
	8.1.	Οικονομικές επιπτώσεις					Να αναγνωρίζει τις επιπτώσεις της τουριστικής ανάπτυξης ενός τόπου.
	8.2.	Κοινωνικές επιπτώσεις					
	8.3.	Πολιτιστικές επιπτώσεις					
	8.4.	Περιβαλλοντικές επιπτώσεις					
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**46**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

<u>ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</u>

- **Βαρβαρέσος Σ.**, *Τουρισμός: έννοιες, μεγέθη, δομές. Η ελληνική πραγματικότητα*, , Εκδόσεις Προπομπός, Αθήνα 1998.
- **Ηγουμενάκης Ν. Γ.**, *Τουρισμός και Ανάπτυξη*, Εκδόσεις Interbooks Αθήνα 2000.
- **Ηγουμενάκης Ν. Γ.**, *Τουριστική Οικονομία*, Τόμος Α & Β, , Εκδόσεις Interbooks Αθήνα 1997.
- **Ηγουμενάκης Ν.Γ. Κραβαρίτης Κ.Ν. Λύτρας Π.Ν.**, *Εισαγωγή στον Τουρισμό*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999
- **Ηγουμενάκης Ν.Γ. Κραβαρίτης Κ.Ν.**, *Τουρισμός Βασικές έννοιες*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 2004
- **Λαγός Δ. Λιαργκοβας Π.,** *Τουριστική Οικονομία*, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2004

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Λειτουργία τμήματος Ορόφων » είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Να κατανοήσουν τη σημασία του τμήματος των ορόφων τον ρόλο του καθαρού και υγιεινού περιβάλλοντος στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να προσδιορίζουν όλες τις λειτουργίες και τις προσφερόμενες υπηρεσίες του τμήματος
- Να αποκτήσουν τις απαραίτητες επαγγελματικές γνώσεις και να αναπτύξουν τεχνικές και προσωπικές δεξιότητες για την παροχή των υπηρεσιών στο τμήμα των Ορόφων

		Διάγραμμα ύλης :	Έτους				ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
		ΘΕΜΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΟΡΟΦΩΝ**	**4**	**2**	**2**	**8**	
	1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6 1.7	Το τμήμα των ορόφων και η σημασία του στην λειτουργία της Ξενοδοχειακής Επιχείρησης Προσδιορισμός αρμοδιοτήτων και οι χώροι του τμήματος των Ορόφων Το προσωπικό του τμήματος των ορόφων Τουριστική – επαγγελματική συνείδηση Σύνθεση προσωπικού – Ιεραρχία Ενδυμασία προσωπικού Συμπεριφορά και εμφάνιση προσωπικού Ατομική Υγιεινή και εμφάνιση προσωπικού					• Να περιγράφουν συνοπτικά το ρόλο του τμήματος των Ορόφων στο σύγχρονο Ξενοδοχείο. • Να αντιληφθούν τη σημασία και τη συμβολή του τμήματος των Ορόφων στο σύγχρονο Ξενοδοχείο και να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση. • Να περιγράφουν τις βασικές αρμοδιότητες του τμήματος των Ορόφων • Να προσδιορίζουν τους χώρους που ανήκουν στην αρμοδιότητα του τμήματος των Ορόφων • Να κατονομάζουν το προσωπικό του τμήματος των ορόφων • Να περιγράφουν συνοπτικά τα βασικά καθήκοντα του προσωπικού • Να περιγράφουν τις ενδυμασίες του προσωπικού των Ορόφων • Να ακολουθούν τους βασικούς κανόνες εμφάνισης, συμπεριφοράς και προσωπικής υγιεινής

2	 2.1 2.2 2.3 2.3.1 2.3.2 2.3.3 2.4 2.4.1 2.5 2.6 2.7 2.7.1 2.7.2 2.7.3 2.8 2.9	**ΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ** Ο τυπικός όροφος Είδη υπνοδωματίων Το δωμάτιο στο σύγχρονο Ξενοδοχείο Εγκαταστάσεις υπνοδωματίων Επίπλωση υπνοδωματίων Ιματισμός υπνοδωματίου Σκεύη Προϊόντα Υποδοχής Η λινοθήκη Το πλυντήριο Λοιποί βοηθητικοί χώροι Το OFFICE (οφφίς) Αποθήκη τμήματος ορόφου Γραφείο Προϊσταμένου Ορόφων Αναφορά στα δωμάτια των αναπήρων Οικολογικά δωμάτια (Green Rooms)	**4**	**4**	**4**	**12**	• Να περιγράφουν ένα τυπικό όροφο ξενοδοχείου. • Να περιγράφουν τους τρόπους αρίθμησης δωματίων • Να απαριθμούν τα κλειδιά των δωματίων και να περιγράφουν τη λειτουργία τους. • Να περιγράφουν το ηλεκτρονικό σύστημα καρτών-κλειδιών • Να περιγράφουν τους τύπους των δωματίων • Να συμβολίζουν τους διάφορους τύπους των δωματίων • Να περιγράφουν τα δωμάτια των πελατών (εγκαταστάσεις, επίπλωση, ιματισμός, σκεύη) • Να προσδιορίζουν τις βασικές αρμοδιότητες και τον βασικό εξοπλισμό της λινοθήκης και του πλυντηρίου. • Να περιγράφουν τους βοηθητικούς χώρους που ανήκουν στο τμήμα των ορόφων. • Να περιγράφουν τα δωμάτια των ατόμων με ειδικές ανάγκες • Να περιγράφουν ένα οικολογικό δωμάτιο

3		**ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ**	**4**	**2**	**6**	**12**	
	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7	Μηχανισμοί καθαρισμού Γενικά στοιχεία για τα απορρυπαντικά Προσόντα ιδεώδους απορρυπαντικού Χημική Απολύμανση Εξοπλισμός Καθαρισμού Μηχανολογικός εξοπλισμός Καθαρισμός επιφανειών					• Να περιγράφουν τους μηχανισμούς καθαρισμού • Να επιλέγουν τον κατάλληλο μηχανισμό καθαρισμού ανάλογα με τον ρύπο • Να προσδιορίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά των υλικών καθαριότητας και να επιλέγουν το κατάλληλο σε κάθε περίπτωση • Να εξηγούν τον μηχανισμό της χημικής απολύμανσης και να προσδιορίζουν τις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται • Να διακρίνουν τα υλικά και τα όργανα καθαρισμού και να επιλέγουν και να χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κατά περίπτωση • Να αναγνωρίζουν τις συσκευασίες και ετικέτες των υλικών καθαριότητας • Να αναγνωρίζουν τις βασικές προμηθεύτριες εταιρείες οργάνων και υλικών καθαριότητας • Να προτείνουν υλικά και εξοπλισμό καθαρισμού ανάλογα με την επιφάνεια που πρόκειται να καθαριστεί • Να εκτελεί τον καθαρισμό στις διάφορες επιφάνειες του ξενοδοχείου

4		ΟΙ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΟΡΟΦΩΝ	4	4	6	14	
	4.1	Καθαρισμός των χώρων του Ξενοδοχείου					• Να εφαρμόζουν και να οργανώνουν προγράμματα καθαριότητας • Να προγραμματίζουν και να συντονίζουν τις εργασίες καθαριότητας • Να ελέγχουν και να εντοπίζουν τις βλάβες στους χώρους • Να ελέγχουν λεπτομερώς την εφαρμογή προγραμμάτων καθαριότητας • Να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά για τον καθαρισμό και την συντήρηση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού της μονάδας • Να οργανώνουν και να εκτελούν τις ειδικές υπηρεσίες του τμήματος
	4.2	Προγραμματισμός εργασιών					
	4.3	Καθαρισμός Δωματίων					
	4.3.1	Γενικός καθαρισμός δωματίων					
	4.3.2	Απολύμανση					
	4.4	Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων					
	4.5	Καθαρισμός λοιπών χώρων					
	4.5.1	Καθαρισμός γραφείων					
	4.6	Το στρώσιμο του κρεβατιού					
	4.7	Παραλαβή & παράδοση ρουχισμού πελατών (ΠΑΡΤΙΔΕΣ)					
	4.8	Αλλαγές Δωματίων					
	4.9	Έλεγχος από τον Προϊστάμενο της τακτοποίησης και της καθαριότητας του δωματίου					
	4.10	Απαντήσεις σε κλήσεις πελατών					
	4.11	Έλεγχος δωματίου μετά την αναχώρηση των πελατών					
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**46**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

1. «Housekeeping manual including Laundry & Maintenance», Robert Haacker.
2. «Hotel Housekeeper», Ad Witteman.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κατασκευές Ξενοδοχείων – Αρχιτεκτονική και εξοπλισμός τους, Σημειώσεις Παραδόσεων του Κώστα Ν. Κραβαρίτη
2. Housekeeping, Άννας Ντόντη
3. Οροφοκομία, Σημειώσεις Παραδόσεων Π.Λούπα
4. Οργάνωση και Λειτουργία Τμήματος Ορόφων, Κοβούση Χ, Κακλέα Ζ.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουρισμός-Πολιτισμός-Κοινωνία» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί :

- Να βελτιώσουν το βασικό όργανο επικοινωνίας την χρήση της γλώσσας και να χρησιμοποιούν με επάρκεια και συνείδηση το λόγο, προφορικό και γραπτό στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις στον επαγγελματικό τους χώρο.
- Να συνειδητοποιήσουν την σημασία του λόγου στο τουριστικό επάγγελμα προκειμένου να συμμετέχουν στην επικοινωνία ως πομποί και ως δέκτες του λόγου με κριτική και υπεύθυνη στάση.
- Να αποκωδικοποιούν μηνύματα που θα δέχονται ως υπάλληλοι σε μια τουριστική επιχείρηση αλλά και να χρησιμοποιούν την σκέψη τους και τη γλώσσα που ήδη κατέχουν για να εκφράζονται αποτελεσματικά γραπτά και προφορικά
- Να εκτιμήσουν τη σημασία της γλώσσας ως βασικού φορέα της έκφρασης και του πολιτισμού κάθε λαού και να τη σέβονται ως βασικό στοιχείου του πολιτισμού του.

- Να επισημαίνουν τις δομές και τις ιδιαιτερότητες της ελληνικής γλώσσας συνειδητοποιώντας την πολιτιστική τους παράδοση.

Θεματικές ενότητες

Παρακάτω αναφέρονται ενδεικτικά οι θεματικές ενότητες βάσει τον οποίων θα επιλέγονται τα κείμενα που θα αναλυθούν κατά την διάρκεια του μαθήματος.

- Το τουριστικό φαινόμενο
- Τουριστική συνείδηση.
- Κοινωνικά προβλήματα.
  Μόλυνση περιβάλλοντος.
  Τουρισμός και περιβάλλον
  Υπηρεσίες σε άτομα με ειδικές ανάγκες
- Θέση και στάση απέναντι στους κοινωνικούς θεσμούς
  Οικογένεια
  Εκπαίδευση
  Εργασία
- Διαπροσωπικές σχέσεις
- Η κοινωνία της κατανάλωσης και της παγκοσμιοποίησης
- Ο Ελληνικός πολιτισμός
- Ο άνθρωπος και η ταυτότητά του (π.χ. η ταυτότητα του νεοέλληνα, ο μιμητισμός.)

Πηγές

Οι θεματικές ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία του μαθήματος «Τουρισμός-Πολιτισμός-Κοινωνία» κείμενα από:

- Βιβλία Νεοελληνικής Γλώσσας του Οργανισμού που προορίζονται για μαθητές Β και Γ Λυκείου ή από τα Βιβλία Νεοελληνικής Γλώσσας για τα ΤΕΕ Ελληνικής
- Δοκίμια
- Άρθρα του ημερήσιου ή Περιοδικού τύπου

- Διαδίκτυο

Ειδικοί στόχοι του μαθήματος

Να κατανοούν ένα κείμενο
Να εντοπίζουν το κύριο θέμα και τα κύρια σημεία του κειμένου
Να γράφουν περίληψη κειμένου.
Να αναπτύσσουν σύντομα κείμενα με συγκεκριμένο θέμα
Να αναπτύσσουν επιχειρηματολογία
Να συντάσσουν προτάσεις με ολοκληρωμένο και συγκεκριμένο νόημα
Να χρησιμοποιούν το κατάλληλο λεξιλόγιο.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	**5**	2Θ 3Ε
2.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
3.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	**2**	1Θ 1Ε
4.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΟΙΝΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
6.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
7.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΓΑΛΛΙΚΑ Ή ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
9.	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ Η/Υ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	**2**	2Ε
10	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
11	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
12	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
13	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ**	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**22Θ 8Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ /ΕΒΔ.**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	**4**	2Θ 2Ε
2.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ	**5**	3Θ 2Ε
3.	ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝ/ΧΕΙΟΥ	**3**	3Ε
4.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ	**3**	2Θ 1Ε
5.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
6.	Ι. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ* ΙΙ. ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ*	**2**	2Θ
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ Ή ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ	**2**	2Θ
10.	Ι. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ * ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ*	**2**	2Θ
11.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ**	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**21Θ 9Ε**

*Τετραμηνιαία μαθήματα

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΙΙ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	96 (4ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Β '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να γνωρίζουν τη διοικητική δομή του εστιατορίου και τους τρόπους με τους οποίους θα βελτιώνουν την αποτελεσματικότητα του.
- Να οργανώνουν και να λειτουργούν το ταμπλώ/ταμείο ενός εστιατορίου ξενοδοχείου.
- Να διακοσμούν ένα τραπέζι ή ένα μικρό μπουφέ χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά και μέσα.
- Να παρασκευάζουν και να σερβίρουν ειδικές παρασκευές εδεσμάτων με γκεριντόν μπροστά στον πελάτη.
- Να εκτελούν συνταγές με τεμαχισμό (ντεκουπάζ) και με φλόγισμα- άναμμα (φλαμπάζ) ενώπιον των πελατών στο εστιατόριο.
- Να οργανώνουν ειδικές εκδηλώσεις εφαρμόζοντας τις σύγχρονες μορφές σερβιρίσματος σε μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να προσδιορίζουν το κατάλληλο μίγμα μάρκετινγκ για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να εφαρμόζουν τις τεχνικές μάρκετινγκ και δημοσίων σχέσεων στους χώρους της επιχείρησης
- Να αξιοποιούν τις σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις προς όφελος της ελληνικής γαστρονομίας και της επιχείρησης
- Να καλλιεργήσουν οι σπουδαστές την ικανότητα να διακρίνουν και να εφαρμόζουν τις διάφορες τεχνικές διοίκησης
- Να κατευθύνουν το προσωπικό σύμφωνα με τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να καθορίζουν προδιαγραφές ποιότητας για μία επισιτιστική επιχείρηση
- Να οργανώνουν και να τηρούν τα μέτρα ασφαλείας και υγιεινής στο χώρο εργασίας τους.
- Να κατανοήσουν τη σημασία της προστασίας του περιβάλλοντος και την ανάγκη για λήψη μέτρων πρόληψης και αποτροπής της ρύπανσης σε μια επιχείρηση.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ -ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΙΙ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΙΙ	Β' ΕΤΟΣ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
	Θ.	ΕΠ	ΠΡ	ΣΥΝ	

		Θ.	ΕΠ	ΠΡ	ΣΥΝ	ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ – ΣΚΟΠΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**	2			2	• Να συνδέσουν την ύλη του μαθήματος α' έτους με του β' έτους. • Να αναφέρουν περιληπτικά τις βασικές λειτουργίες του εστιατορίου και τις προϋποθέσεις παράθεσης γευμάτων.
	Επαναληπτική σύνδεση με την ύλη του α' έτους και αναφορά των στόχων του β' έτους. Προϋποθέσεις παράθεσης και λειτουργίας εστιατορίου.					
2.	**ΟΡΓΑΝΩΣΗ-ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ-ΤΑΜΕΙΟΥ - TABLEAU ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ**	4	4		8	• Να αναφέρουν τα βασικά στοιχεία της οργάνωσης του ταμείου του εστιατορίου. • Να διακρίνουν τα έντυπα και τον εξοπλισμό του ταμείου ή ταμπλώ του εστιατορίου. • Να περιγράφουν το έργο του ταμία στο εστιατόριο. • Να εκδίδουν λογαριασμούς με κάθε ταμειακό σύστημα. • Να χειρίζονται ταμειακό πρόγραμμα POS σε Η/Υ και τις ταμειακές μηχανών της επιχείρησης. • Να περιγράφουν τη λειτουργία του συστήματος αυτόματης παραγγελιοληψίας. • Να καταγράφουν τις χρεώσεις των πελατών του εστιατορίου χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα έντυπα. • Να προωθούν τους λογαριασμούς και τα έντυπα του ταμείου στα αρμόδια τμήματα. • Να επικοινωνούν με τα συναρμόδια τμήματα της επιχείρησης για την προώθηση της παραγγελίας και την διεκπεραίωση του λογαριασμού.
	1. Οργάνωση τμήματος ταμείου. 2. Προσωπικό ταμείου. 3. Έργο Ταμία Εστιατορίου. 1. Έλεγχος διακινουμένων ειδών. 2. Έλεγχος παραστατικών. 3. Έκδοση λογαριασμών. 4. Είσπραξη λογαριασμών (μετρητοίς, χρεώσεις δωματίων, πιστωτικές κάρτες, συνάλλαγμα). 5. Δικαιούμενα γεύματα, «MAISON» κ.λ.π. 6. Κλείσιμο ημέρας, συμφωνίες παραστατικών και αποτελεσμάτων, παράδοση. 4. Έντυπα και εξοπλισμός ταμείου. 5. Χρήση ταμειακών μηχανών και Η/Υ. 6. Συστήματα Point Of Sales και ολοκληρωμένων συστημάτων για τον έλεγχο και διαχείριση των προϊόντων της επιχείρησης. 7. Συστήματα αυτόματης παραγγελιοληψίας. 8. Συνεργασία με τα τμήματα επαφής (παραγωγής, αποθήκης, πωλήσεων).					

	προϊόντων της επιχείρησης. 7. Συστήματα αυτόματης παραγγελιοληψίας. 8. Συνεργασία με τα τμήματα επαφής (παραγωγής, αποθήκης, πωλήσεων, εκδόσεως λογαριασμών πελατών, διεύθυνσης).					➡ Να επικοινωνούν με τα συναρμόδια τμήματα της επιχείρησης για την προώθηση της παραγγελίας και την διεκπεραίωση του λογαριασμού.
3.	**ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ**	2	2	3	7	
	1. Βασικές αρχές διακόσμησης. 2. Η ψυχολογική σημασία των χρωμάτων και σχημάτων. 3. Διακόσμηση χώρων. 4. Υλικά διακόσμησης. 5. Μέθοδοι ανθοδετικής και διακόσμησης. 6. Διακοσμητικό δίπλωμα πετσέτας φαγητού. 7. Διακόσμηση Μπουφέ-Τραπεζιών. 8. Σύνθεση λαχανικών και φρούτων.					➡ Να περιγράφουν τις βασικές αρχές διακόσμησης ➡ Να επισημαίνουν την ψυχολογική σημασία των χρωμάτων και σχημάτων στη διακόσμηση ➡ Να διακρίνει τους τρόπους διακόσμησης χώρων. ➡ Να κατονομάζει τα απαραίτητα υλικά και μέσα διακόσμησης. ➡ Να διακρίνει τις μεθόδους ανθοδετικής και διακόσμησης ➡ Να επιλέγει τα κατάλληλα διακοσμητικά στοιχεία για τη διακόσμηση χώρων. ➡ Να εφαρμόζει διακοσμητικά διπλώματα πετσέτας φαγητού ➡ Να διακοσμεί τραπέζια και μπουφέ με διάφορα υλικά
4.	**ΔΙΑΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ /SERVICE A LA GUERIDON ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ(DECOUPAGE)– ΑΝΑΜΜΑ(FLAMBAGE)**	2	7	19	28	
	1. Η εμπορική σημασία των ειδικών παρασκευών. 2. Τεχνικές δεξιότητες προσωπικού. προετοιμασία, κουβέρ, απαραίτητες πρώτες ύλες, σκεύη, τρόλεϊ, παρασκευές σε μπουφέ. 3. Ειδικές παρασκευές μπροστά στον πελάτη 1. σαλάτες					➡ Να αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα της παράθεσης ειδικών παρασκευών. ➡ Να διακρίνουν τις τεχνικές δεξιότητες που είναι απαραίτητες για την εφαρμογή decoupage & flambage από το προσωπικό ➡ Να προετοιμάζουν το εστιατόριο με τα κατάλληλα

	2. ορεκτικά 3. κύρια πιάτα 4. επιδόρπια 4. Τεμαχισμός (decoupage)- Άναμμα (flambage) 5. Mise en place, συσκευές και σκεύη 1. θαλασσινά 2. ψάρια 3. κόκκινα κρέατα 4. πουλερικά 5. τυριά 6. φοντύ 7. γλυκίσματα 8. φρούτα					κουβέρ και εξοπλισμό για την παράθεση ειδικών παρασκευών με γκεριντόν ➡ Να περιγράφουν τις βασικές κατηγορίες εδεσμάτων που παρουσιάζονται και παρασκευάζονται ενώπιον του πελάτη ➡ Να εκτελούν ντεκουπάζ και φλαμπάζ μπροστά στον πελάτη. ➡ Να συνοδεύουν τις παρασκευές με συμπληρωματικά προϊόντα.
5.	**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΑΖΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ**	6	2	4	12	
	1. Τύποι μαζικών εκδηλώσεων εστίασης. 2. Συμφωνία-σύμβαση της εκδήλωσης. 1. Επαφή με τον πελάτη. 2. Προσφορές table d' hôte, a la carte. 3. Ειδικές υπηρεσίες (υποδοχή, βεστιάριο, διακόσμηση, μηχανημάτων, ορχήστρας, θεαμάτων, διερμηνείας κ.λ.π.). 4. Στοιχεία συμφωνίας - οικονομικός διακανονισμός. 3. Προγραμματισμός εκδηλώσεων. 1. Ενημέρωση εμπλεκομένων τμημάτων. 2. Προγραμματισμός εργασιών εκδηλώσεων. 4. Οργάνωση Μπουφέ. 1. Είδη -κατηγορίες Μπουφέ. 2. Σύνθεση προσωπικού. 3. Σχήματα μπουφέ. 4. Ταξινόμηση & διακόσμηση εδεσμάτων.					➡ Να αναφέρουν τους διαφόρους τύπους μαζικών εκδηλώσεων εστίασης ➡ Να περιγράφουν την διαδικασία συμφωνίας – σύμβασης μιας εκδήλωσης μεταξύ πελάτη και επιχείρησης. ➡ Να διακρίνουν τα στάδια προγραμματισμού εργασιών των εκδηλώσεων. ➡ Να περιγράφουν τη σύνθεση του προσωπικού των μαζικών εκδηλώσεων εστίασης ➡ Να σερβίρουν γεύματα σε μαζικές εκδηλώσεις εστίασης ➡ Να αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά οργάνωσης μιας εκδήλωσης υπό τη μορφή μπουφέ. ➡ Να ταξινομούν τα εδέσματα και τον εξοπλισμό ενός μπουφέ ➡ Να καθοδηγούν το προσωπικό των μαζικών εκδηλώσεων.

	5. Σύνθεση μενού και κοστολόγηση. 6. Ειδικός εξοπλισμός μπουφέ. 5. Οργάνωση Μπανκέ. 1. Είδη -κατηγορίες. 2. Πρόβλεψη προσωπικού ανάλογα με τις ανάγκες. 3. Διαρρύθμιση χώρου. 4. Ιματισμός – σκεύη – διάκοσμος. 5. Τρόπος σερβιρίσματος. 6. Αποκατάσταση τραπεζαρίας. 6. Υπηρεσίες τροφοδοσίας (Catering). 1. Βασικές λειτουργίες – υπηρεσίες Catering. 2. Απαραίτητο υλικό τεχνική υποδομή. 3. Αρχές οργάνωσης Catering. 4. Προσωπικό Catering. 5. Μέτρα υγιεινής στα μεταφερόμενα είδη. 6. Οργάνωση παραγωγικής κουζίνας Catering – Διαρρύθμιση χώρων. 7. Παρεχόμενες υπηρεσίες Catering σε: οικίες, αίθουσες, ανοικτούς χώρους, Συνέδρια, Εκθέσεις, Ιδρύματα, Επιχειρήσεις, Μεταφορικά μέσα, Αθλητικές εγκαταστάσεις.					➡ Να οργανώνουν υπηρεσίες τροφοδοσίας εκδηλώσεων - catering ➡ Να χρησιμοποιούν με ασφάλεια τον εξοπλισμό του catering. ➡ Να τηρούν τα έντυπα των μαζικών εκδηλώσεων ➡ Να σχεδιάζουν μια μαζική εκδήλωση εστίασης μικρής έκτασης
6.	**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ**	**4**	**1**		**5**	
	1. Γενικές αρχές marketing. 2. Σχεδιασμός δράσεων επισιτιστικής επιχείρησης. 1. Στρατηγικές ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος. 2. Στρατηγική χαμηλού κόστους. 3. Στρατηγική διαφοροποίησης. 4. Στρατηγική εστίασης. 3. Έρευνα αγοράς- Τμηματοποίηση. 1. Τύποι καταναλωτών.					➡ Να περιγράφουν τις γενικές αρχές του μάρκετινγκ ➡ Να διακρίνουν τις στρατηγικές ανάλυσης και ανάπτυξης μιας επισιτιστικής επιχείρησης. ➡ Να τμηματοποιούν τους πελάτες μιας επισιτιστικής επιχείρησης σε διαφόρους τύπους ➡ Να προσδιορίζουν το μίγμα μάρκετινγκ του εστιατορίου ➡ Να αναγνωρίζουν τα επίπεδα του προϊόντος του

	2. Το μείγμα του marketing. 3. Τα επίπεδα προϊόντος των επιχειρήσεων εστίασης. 4. Δημόσιες σχέσεις. 1. Σκοπός και σημασία των δημοσίων σχέσεων. 2. Μέσα των δημοσίων σχέσεων. 3. Προσόντα –Έργο υπευθύνων δημοσίων σχέσεων. 5. Διαφήμιση. 1. Σκοπός και σημασία της διαφήμισης. 2. Τύποι διαφήμισης. 3. Μέσα διαφήμισης. 4. Οργάνωση και κόστος διαφήμισης. 6. Προώθηση πωλήσεων στις επιχειρήσεις εστίασης. 1. Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. 2. Τεχνικές πωλήσεων. 3. Προσέλκυση πελατείας ξενοδοχείου. 4. Προσέλκυση πελατείας εκτός ξενοδοχείου. 5. Αύξηση κατανάλωσης κατά πελάτη. 6. Η δυναμική του καταλόγου. 7. Ο σερβιτόρος ως πωλητής – συνδυασμοί εδεσμάτων και ποτών – η δυναμική των προτάσεων					εστιατορίου ➡ Να διακρίνουν τα μέσα που χρησιμοποιούνται για την υλοποίηση των δημοσίων σχέσεων. ➡ Να περιγράφουν τη λειτουργία της διαφήμισης και την προσφορά της σε μια επιχείρηση. ➡ Να προσδιορίζουν τους τρόπους για την προώθηση των πωλήσεων στις επιχειρήσεις εστίασης ➡ Να χρησιμοποιούν τον κατάλογο του εστιατορίου με σκοπό την ικανοποίηση των αναγκών του πελάτη και την αύξηση του κέρδους για την επιχείρηση
7.	**ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ**	**4**	**2**		**6**	
	1. Η πυραμίδα της πρότυπης μεσογειακής διαίτης και χρήση της μέσα από τη λειτουργία της επιχείρησης. 2. Υγιεινή διατροφή. 3. Κρητική και μεσογειακή κουζίνα. 4. Εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης. 5. Εθνικά και παραδοσιακά Εστιατόρια. 6. Ειδικά μενού. 7. Νέες ειδικότητες στην τέχνη του σερβιρίσματος.					➡ Να αναφέρουν τις σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις της γαστρονομίας ➡ Να εφαρμόζουν τα πρότυπα της μεσογειακής δίαιτας και της υγιεινής διατροφής στην εστίαση. ➡ Να συνδυάζουν τις ομάδες τροφών για να προτείνουν ένα υγιεινό μενού για τους πελάτες του εστιατορίου. ➡ Να περιγράφουν τη λειτουργία των εστιατορίων γρήγορης εξυπηρέτησης.

						➡ Να γνωρίσουν την λειτουργία των εθνικών και παραδοσιακών εστιατορίων, και την συμβολή τους στην προώθηση της ελληνικής γαστρονομίας ➡ Να περιγράφουν τα ειδικά μενού για ένα εστιατόριο ➡ Να αναφέρουν τις νέες ειδικότητες στην τέχνη του σερβιρίσματος. ➡ Να εφαρμόζουν σύνθετες τεχνικές σερβιρίσματος
8.	**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ – ΔΙΟΙΚΗΣΗ (ΜΑΝΑΤΖΜΕΝΤ) ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**	**6**		**5**	**11**	
	1. Οργάνωση του τμήματος 1. Τμηματοποίηση 2. Οργανωτική δομή 3. Άτυπη οργάνωση 4. Ενότητα διοίκησης 5. Πεδίο ελέγχου 6. Μηχανική και Οργανική προσέγγιση της δομής **2. Διοίκηση ανθρωπίνων πόρων** 1. Μοντέλα διοίκησης 2. Οριζόντια και κάθετη επικοινωνία 3. Περιγραφή αρμοδιοτήτων (job description) 4. Περιγραφή ρόλων (role description) 5. Τεχνικές επιλογής προσωπικού 6. Αξιολόγηση προσωπικού **3. Εκπαίδευση προσωπικού επισιτιστικών επιχειρήσεων** 1. Προγραμματισμός εκπαίδευσης 2. Σκοποί και στόχοι 3. Μέθοδοι και προγράμματα 4. On the job training 5. Αξιολόγηση αποτελεσμάτων					➡ Να προσεγγίσουν τα βασικά στοιχεία οργάνωσης. ➡ Να περιγράφουν την οργανωτική δομή μιας επιχείρησης. ➡ Να απαριθμούν τους τύπους οργάνωσης. ➡ Να περιγράφουν τα βασικά μοντέλα διοίκησης ανθρωπίνων πόρων ➡ Να περιγράφουν τις αρμοδιότητες και το ρόλο των διαφόρων ειδικοτήτων του προσωπικού εστιατορίου ➡ Να εφαρμόζουν τεχνικές επιλογής προσωπικού ➡ Να διακρίνουν τα χαρακτηριστικά του αποτελεσματικού ηγέτη. ➡ Να περιγράφουν μεθόδους και προγράμματα εκπαίδευσης προσωπικού εστιατορίου ➡ Να συντάσσει ένα μικρό εγχειρίδιου οργάνωσης προσωπικού επιχείρησης ➡ Να αναφέρει τα βασικά συστήματα και πολιτικές διοίκησης προσωπικού ➡ Να εφαρμόζουν τις βασικές αρχές ενεργητικής επικοινωνίας στο περιβάλλον του εστιατορίου ➡ Να αναφέρουν τις μεθόδους επίλυσης των συγκρούσεων

	4. Ειδικά θέματα διοίκησης προσωπικού επιχειρήσεων εστίασης 1. Οργάνωση εργασιών με βάση το πρωτόκολλο 2. Διοίκηση παραγωγής 3. Ευθυγράμμιση 4. Ενδυνάμωση 5. Διοίκηση αλλαγής 6. Διοίκηση αντικειμενικών στόχων 7. Διοίκηση ολικής ποιότητας 8. Τεχνικές επικοινωνίας 9. Επίλυση συγκρούσεων **5. Οργάνωση υπηρεσιών & πρωτόκολλο** 1. Διαδικασία πρωτοκόλλου 2. Οργάνωση ειδικών υπηρεσιών εξυπηρέτησης **6. Σύγχρονες μορφές μάνατζμεντ** 1. quality management 2. human resource management 3. risk management 4. event management					➡ Να οργανώνουν τις εργασίες του εστιατορίου με βάση το πρωτόκολλο ➡ Να οργανώνουν ειδικές υπηρεσίες εξυπηρέτησης στο εστιατόριο ➡ Να περιγράφουν τις βασικές αρχές και κατευθύνσεις των σύγχρονων μορφών μάνατζμεντ
9.	**ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ.**	4			4	
	1. Τρόποι διασφάλισης ποιότητας 2. Καθορισμός των ποιοτικών προτύπων ISO, HACCP 3. Τυποποίηση εργασίας 4. Κύκλοι ποιότητας 5. Καθοριστικοί παράγοντες για τον σχεδιασμό ποιότητας του προϊόντος 6. Έλεγχος ποιότητας τελικού προϊόντος και υπηρεσιών					➡ Να περιγράφει τους κανόνες διασφάλισης της ποιότητας στο εστιατόριο. ➡ Να καθορίζει πρότυπα για την διασφάλιση της ποιότητας. ➡ Να διακρίνει τα στάδια εργασίας για την τυποποίηση της ποιότητας υπηρεσιών ➡ Να διακρίνει τους παράγοντες σχεδιασμού ενός μοντέλου ποιότητας ➡ Να περιγράφει τις βασικές αρχές των συστημάτων

						διασφάλισης ποιότητας στο εστιατόριο τύπου ISO & HACCP ➡ Να εφαρμόζει τις αρχές ελέγχου και αξιολόγησης των υπηρεσιών και των προϊόντων στο εστιατόριο
10.	**ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ.**	**4**	**1**	**2**	**10**	
	1. Κανόνες υγιεινής και εμφάνισης προσωπικού 2. Υγιεινή τροφίμων 3. Σχεδιασμός υγιεινής στο χώρο εργασίας-τήρηση κανόνων, νομοθεσίας υγιεινής τροφίμων και αλκοολούχων ποτών 4. Σχέδιο πρόληψης ατυχημάτων στους χώρους εργασίας 5. Βασικοί κανόνες πρόληψης πυρκαγιών - εκπαίδευση προσωπικού με ασκήσεις ετοιμότητας 6. Λειτουργία τμήματος ασφάλειας στην επιχείρηση					➡ Να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και εμφάνισης του προσωπικού ➡ Να διακρίνουν τους κινδύνους για την υγιεινή των τροφίμων ➡ Να περιγράφουν τις προϋποθέσεις για την εξασφάλιση ενός υγιούς και ασφαλούς χώρου εργασίας ➡ Να διακρίνουν τους κινδύνους ατυχημάτων και τα μέτρα πρόληψης σε μια επιχείρηση ➡ Να αναφέρουν τα συνήθη ατυχήματα στο χώρο εργασίας ➡ Να εφαρμόζουν τα βήματα για την πρόληψη και καταστολή πυρκαγιών ➡ Να πραγματοποιούν ασκήσεις ετοιμότητας και σύνταξης ομάδων πυρασφαλείας.
11.	**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ.**	**3**	**1**		**1**	
	1. Γνώσεις οικολογικής ισορροπίας 2. Εξάντληση πόρων 3. Βασικές έννοιες ρύπανσης 4. Ρύπανση ατμόσφαιρας, εδάφους και νερού 5. Ηχορύπανση 6. Μέτρα για την αποφυγή ρύπανσης. 7. Θέματα επιλογής κατάλληλης μορφής ενέργειας-εξοικονόμηση ενέργειας					➡ Να περιγράφουν τις βασικές αρχές οικολογικής ισορροπίας. ➡ Να αναγνωρίζουν τους φυσικούς πόρους της γης και τον βαθμό εξάντλησής τους. ➡ Να περιγράφουν τα είδη ρύπανσης ➡ Να εφαρμόζουν μέτρα πρόληψης και αποτροπής της ρύπανσης στην επιχείρηση. ➡ Να διακρίνει τις μεθόδους εξοικονόμησης ενέργειας

						στο εστιατόριο ➡ Να εφαρμόζουν εναλλακτικές μορφές ενέργειας
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				94	***4ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ Χ 24ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΤΗΣΙΩΣ***
	ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				2	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ				96	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ			
ΜΑΘΗΜΑ	***ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	5 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 120 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μετά το τέλος των θεωρητικών μαθημάτων και των μαθημάτων εφαρμογής, οι καταρτιζόμενοι θα πρέπει να είναι ικανοί να εκτελούν τις παρακάτω εργασίες :

Οι καταρτιζόμενοι μετά το τέλος των μαθημάτων θα πρέπει να είναι ικανοί:
1. Να εκτελούν με ακρίβεια όλες τις εργασίες του Front Office.
2. Να συμπεριφέρονται στους πελάτες κατά τον ενδεδειγμένο τρόπο.
3. Να συνεργάζονται με το προσωπικό των άλλων τμημάτων για την επίλυση προβλημάτων των πελατών.
4. Να συντονίζουν τις εργασίες των άλλων τμημάτων του ξενοδοχείου παρέχοντας σ’ αυτά την κατάλληλη ενημέρωση.
5. Να συνεργάζονται με πελάτες και TOUR OPERATORS για τη καλύτερη διάθεση των δωματίων.
6. Να παρέχουν τις υπηρεσίες τους τηρώντας το σύστημα λειτουργίας καθώς και την πολιτική του ξενοδοχείου στα θέματα τα οποία χειρίζονται.

		Διάγραμμα ύλης : **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ** **ΕΝΟΤΗΤΕΣ**	Έτους **Β** ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 120				**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ** **ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ** **ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	**ΣΥΝ**	
1	 1.1	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ** Γνωριμία με τους καταρτιζόμενους Ανάλυση του σκοπού του μαθήματος	2			**2**	
2	 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5	**FRONT OFFICE (F/O)** Απαραίτητο τμήμα άμεσης εξυπηρέτησης πελατών στα ξενοδοχειακά καταλύματα. Η σπουδαιότητα, το έργο και οι κυριότερες υπευθυνότητές του Συστήματα λειτουργίας του Front Desk (F.D). Είδη (F.D) ανάλογα με τις παρεχόμενες υπηρεσίες Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός του Front Office.	3	2		**5**	• Να αντιληφθούν τη θέση που έχει το F.O σ' ένα ξενοδοχειακό κατάλυμα ανάλογα με την οργάνωση και τον τύπο του. • Να κατανοήσουν το ρόλο και την σημασία του τμήματος στην οργάνωση της ξενοδοχειακής επιχείρησης, καθώς και των λειτουργιών που αναπτύσσονται μέσα σ' αυτό. • Να διακρίνουν τα διάφορα συστήματα του F.O και να αντιληφθούν το σκοπό που εξυπηρετεί το κάθε σύστημα χωριστά. • Να αναγνωρίζουν και να περιγράφουν τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό του τμήματος.
3	 3.1 3.2	**ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ F/O.** **Το προσωπικό του τμήματος** **Η οργάνωση του προσωπικού** Σύνθεση, Ιεραρχία , Προσόντα, καθήκοντα, οργανογράμματα.	3			**3**	• Να περιγράφουν τη σύνθεση, τα βασικά προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος. • Να αντιληφθούν το τρόπο σύνθεσης του

		Εμφάνιση και συμπεριφορά του προσωπικού.					προσωπικού του τμήματος ανάλογα με την κατηγορία και το μέγεθος της ξενοδοχειακής μονάδας, καθώς στο τέλος της ενότητας θα πρέπει οι καταρτιζόμενοι να είναι ικανοί να συνθέτουν τουλάχιστον το οργανόγραμμα. προσωπικού του F.O δύο διαφορετικής οργάνωσης και μεγέθους ξενοδοχειακών επιχειρήσεων. • Να κατανοήσουν τη σπουδαιότητα της εμφάνισης και της καλής συμπεριφοράς του προσωπικού του τμήματος.
4		**Η ΠΕΛΑΤΕΙΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	8	1		**9**	
	4.1	**<u>Κυριότερες πηγές πελατείας απ’ τις αγορές εσωτερικού και εξωτερικού</u>** Tour Operators, Travel Agencies, Clubs, Σωματεία, Εμπορικές Εταιρίες, Αθλητικοί όμιλοι, Εργοστάσια, Πολυεθνικές Εταιρίες,					• Στο τέλος αυτής της ενότητας οι καταρτιζόμενοι θα πρέπει να είναι ικανοί να διακρίνουν τις πηγές της αγοράς από τις οποίες προέρχεται η πελατεία των ξενοδοχειακών καταλυμάτων.
	4.2	**Κατηγορίες πελατών** Μεμονωμένοι (F.I.T, Individual) Πρακτορειακοί Φιλοξενούμενοι (Free of charge, Maison) V.I.Ps, πληρώματα αεροπορικών εταιριών, εμπορικοί αντιπρόσωποι, κοινωνικός τουρισμός, Groups κ.α.Αεροπορικές εταιρίες, κ.α.					• Να προσδιορίσουν τις ανάγκες των διαφόρων ειδών πελατείας που πρέπει να ικανοποιήσουν ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες που παρουσιάζουν.
	4.3	**Σχέσεις Υποδοχής με πελάτες, Tour Operators, Travel Agencies.** • Συνεργασία με Τ.Ο, περί συμβολαίων allotments και όρων.					• Να κατανοήσουν οι καταρτιζόμενοι τα πλαίσια συνεργασίας ξενοδοχείου με τους T.Os. • Να γνωρίζουν τις προϋποθέσεις και τα ειδικά χαρακτηριστικά για τη σύναψη συμφωνίας μεταξύ

		• Συνεργασία με Τουριστικά Γραφεία					ξενοδόχου και Τ.Ο. • Να προετοιμάζουν ένα συμβόλαιο με τους βασικούς όρους που πρέπει να περιέχει.
	4.4	• Αλληλογραφία με πελάτες - Γραφεία **Κανονισμός σχέσεων Ξενοδόχων-πελατών**					• Να κατανοήσουν τη συμψηφιστική διαδικασία μεταξύ οριστικής κράτησης και booking position. • Να αποδέχονται την κράτηση ενός Ταξιδιωτικού γραφείου μέσω αλληλογραφίας. • Να γνωρίζουν ποιες είναι οι υποχρεώσεις και τα δικαιώματα του ξενοδόχου έναντι των πελατών του, αλλά και ποιες είναι οι υποχρεώσεις και τα δικαιώματα των πελατών έναντι του ξενοδόχου.
		ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ ΤΗΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ					
5		**ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ**	10	2	8	**20**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5. 5.6.	Διαδικασίες και μέσα κράτησης Χρησιμοποιούμενα μέσα για την κράτηση Αποδοχή – άρνηση κράτησης Τύποι κρατήσεων Non show Κρατήσεις allotment -Travel Agencies – Åôáéñåßåò **<u>Allotment</u>** Η παρακολούθηση και ο έλεγχος των κρατήσεων. **<u>Travel Agency</u>** Τα είδη των Vouchers Διαδικασία αποδοχής Voucher, επικύρωση της κράτησης Τιμολόγηση Υπηρεσιών **<u>Εταιρίες-Συνέδρια-Incentives</u>**					Να διαχωρίζουν και να περιγράφουν τους τύπους των κρατήσεων. Να διαπραγματεύονται με τους πελάτες την σωστή πώληση των δωματίων και των λοιπών υπηρεσιών των ξενοδοχείων. Να κατανοούν την διαδικασία αποδοχής και άρνησης μιας κράτησης. Να κατανοούν και να χειρίζονται την κατάλληλη ορολογία του κάθε τύπου κράτησης. Να ζητούν από τους πελάτες τις κατάλληλες εγγυήσεις ανάλογα με τον τύπο της κράτησης. Να προβαίνουν στη κράτηση δωματίων με Tour operators με τους οποίους έχουν αναπτυχθεί συνεργασίες Allotments. Να διαχειρίζονται σωστά μία Rooming list ή Voucher

	 5.7. 5.8. 5.9. 5.10.	Συμφωνία, όνομα υπευθύνου για την κράτηση, προκαταβολή, τρόπος και χρόνος πληρωμής, ημερήσιο πρόγραμμα του Group, αίθουσες για ενοικίαση. Ακυρώσεις και τροποποιήσεις κρατήσεων Διαδικασίες και τεχνική παρακολούθησης κρατήσεων Πλάνο κρατήσεων Αρχειοθέτηση κρατήσεων					Να κατανοήσουν πλήρως τις ιδιαιτερότητες που έχουν οι κρατήσεις των T.Os και των Travel Agencies. Να χειρίζονται με ευχέρεια το πλάνο κρατήσεων. Να αρχειοθετούν τις κρατήσεις σύμφωνα με το σύστημα τήρησης των αρχείων που υπάρχει στο Τμήμα. Να κατανοήσουν τη σημασία της τάξης κατά την αρχειοθέτηση στη καλή οργάνωση του F.O
6	 6.1 6.2 6.3	**ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΕΛΑΤΩΝ-GUEST HISTORY FILE (Ι.Π.)** **Τι είναι το ιστορικό πελατών** **Διάφορα συστήματα Ι.Π και διαδικασία τήρησής των.** **Το Ι.Π ως εργαλείο του Marketing (Στατιστικά στοιχεία, αλληλογραφία με παλιούς πελάτες, ευχετήριες κάρτες κ.α.)**	2			**2**	• Να τηρούν το Μητρώο με το Ιστορικό των πελατών. • Να αναφέρουν τα κυριότερα συστήματα αρχειοθέτησης του Ι.Π. • Να αναλύουν τη σημασία και τη χρησιμότητα του Ι.Π ως εργαλείο Marketing και προώθησης των πωλήσεων.
7		**<u>ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ - FORECASTS</u>**	1	1		**2**	
	7.1 7.2	**Η έκδοση των Forecasts** **Συμβολή των προβλέψεων στην Οργάνωση και προγραμματισμό εργασίας των τμημάτων του ξενοδοχείου.**					• Να καταρτίζουν διάφορα είδη βραχυχρόνιων και μακροχρόνιων προβλέψεων. • Να κατανοήσουν τη σημασία που έχουν οι πληροφορίες που δίνονται από τις προβλέψεις για τον προγραμματισμό και οργάνωση των άλλων τμημάτων του ξενοδοχείου.

8		**<u>Η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΔΩΜΑΤΙΩΝ</u>**	1		1	**2**	
	8.1	**<u>Rooms status - *Κατάσταση δωματίων*</u>**					• Να είναι ικανοί να παρακολουθήσουν τη κατάσταση των δωματίων τηρώντας διάφορα συστήματα που συνήθως χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό.
	8.2	***Διάφορα συστήματα παρακολούθησης* του Room status.**					• Να μπορούν να συνεργάζονται με τη Προϊσταμένη του τμήματος Ορόφων για τη καλύτερη διαχείριση των δωματίων του ξενοδοχείου.
	8.3	***Συνεργασία με το τμήμα των Ορόφων***					• Να επιλύουν, από κοινού με τη Προϊσταμένη του τμήματος Ορόφων, προβλήματα που απασχολούν τους πελάτες του ξενοδοχείου κατά τη διαμονή τους.
9		**<u>ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΟΥ F.O ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΦΙΞΗ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ</u>**	6	2	4	**12**	
	9.1	***Προετοιμασία άφιξης.***					• Να εκτελούν τις εργασίες που είναι απαραίτητες για τη σωστή προετοιμασία του τμήματος που αφορούν τις αναμενόμενες αφίξεις.
	9.2	***Άφιξη πελάτη*** Άφιξη με κράτηση ➢ Άφιξη μεμονωμένου πρακτορειακού πελάτη ➢ Άφιξη γκρουπ ➢ Άφιξη μεμονωμένου πελάτη					• Να εκτελούν τις εργασίες για τις αφίξεις μεμονωμένων και ομάδων πελατών παρέχοντας υπηρεσίες υψηλού επιπέδου. • Να κατανοήσουν τη αξία που έχει η καλή πρώτη εντύπωση του πελάτη στη συνέχιση της παραμονής των πελατών.
	9.3	Απρόβλεπτη άφιξη - Walk-in –Passant					• Να ενημερώνουν και να συμπληρώνουν τα

	9.4	Διαδικασία άφιξης Συμπλήρωση εντύπων, πλάνων. Συμπλήρωση Βιβλίου Υποδοχής					απαιτούμενα έντυπα, βιβλία, πλάνα. • Να καταχωρούν τις εγγραφές στο Βιβλίο Υποδοχής και να κλείνουν την ημέρα. • Να κατανοήσουν την σημασία της ορθής συμπλήρωσης των στοιχείων των πελατών κατά την διαδικασία άφιξης.
10		**ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ FRONT OFFICE ΚΑΤΑ ΤΗ ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ.**	3	1	1	**5**	
	10.1 10.2 10.3	**Η συνεργασία με τα λοιπά τμήματα του ξενοδοχείου.** **Αλλαγή δωματίου και όρων διαμονής.** **Αντιμετώπιση παραπόνων πελατών**					• Να συνεργάζονται με τους υπεύθυνους των τμημάτων του ξενοδοχείου. • Να προβαίνουν σε αλλαγές δωματίων και των όρων διαμονής του πελάτη, όταν οι συνθήκες το επιβάλλουν. • Να διακρίνουν τα προβλήματα των πελατών στη σωστή τους διάσταση και να φροντίζουν από κοινού για την γρηγορότερη επίλυση τους. • Να προβαίνουν σε καθημερινές εργασίες απαραίτητες στη καλή λειτουργία του τμήματος
	10.4	**Λοιπές εργασίες**					
11		**<u>CASHIER'S DESK</u>**	18	5	15	**38**	
	11.1	– Καταχωρήσεις στο Αναλυτικό Καθολικό Πελατών (Main-Courante). Ανάλυση της κάθε στήλης της M/C, συμφωνίες της M/C, χρεώσεις, πιστώσεις, κλείσιμο της M/C, μεταφορά της M/C στην επόμενη ημέρα. – Ενημέρωση των λογαριασμών πελατών					• Να ενημερώνουν τους λογαραριασμούς των πελατών. • Να προβαίνουν σε κάθε είδους καταχωρήσεις στο Αναλυτικό Καθολικό Πελατών (Main-Courante)

	11.2	**Εξόφληση λογαριασμών πελατών**					• Να εισπράττουν χρήματα από τους πελάτες με κάθε τρόπο αποδεκτό από την επιχείρηση. • Να διαχειρίζονται σωστά το ταμείο του ξενοδοχείου.
	11.3	**Μετρητά** • Ταμείο-Πάγιο ταμείου • Απόδειξη εισπράξεως • Απόδειξη πληρωμής • Ταμιακή κατάσταση • Παραλαβή και παράδοση ταμείου από βάρδια σε βάρδια.					
	11.4	**Πιστωτικές κάρτες** • Είδη πιστωτικών καρτών • Προϋποθέσεις για την αποδοχή πιστωτικής κάρτας. • Έλεγχος της πιστωτικής κάρτας • Διαδικασία κατά την αποδοχή της κάρτας • Απαραίτητος εξοπλισμός • Ηλεκτρονικές μηχανές (Point of sales)					• Να αποδέχονται με σωστή διαδικασία μία πιστωτική κάρτα ώστε να διασφαλίζεται η επιχείρηση κατά τη συναλλαγή.
	11.5	**Διαχείριση προκαταβολών**					• Να είναι ικανοί να διαχειρίζονται τις προκαταβολές των πελατών.
	11.6	**Επιταγές** • Ιδιωτικές - Τραπεζικές					• Να συναλλάσσονται με ορθό τρόπο με πελάτες που διαθέτουν διαφόρων τύπων επιταγών. • Να παρακολουθούν τους χρεώστες
	11.7	**Χρεώστες**					
	11.8	**Συνάλλαγμα** • Προϋποθέσεις για την αποδοχή συναλλάγματος.					• Να μάθουν να κάνουν σωστές συναλλαγές σε

		• Διαδικασία αποδοχής συναλλάγματος • (Δελτίο συναλλάγματος, απόδειξη αγοράς, ειδικό βιβλίο ημερήσιας είσπραξης). • Traveller's cheque - Eurocheque					συνάλλαγμα και να δέχονται ταξιδιωτικές επιταγές με σωστά συμπληρωμένα τα στοιχεία σ' αυτές. • Να τηρούν τα απαραίτητα βιβλία για την αγορά συναλλάγματος.
	11.9	**Εκπτώσεις - Διορθώσεις** Εκπτωτικές κάρτες - Discount cards Τρόποι διορθώσεως εσφαλμένων καταχωρήσεων στη Μ/C					• Να παρέχουν εκπτώσεις μετά από έγκριση από τη Διεύθυνση. • Να αποδέχονται εκπτωτικές κάρτες
	11.10	**Ενημέρωση τμημάτων**					
	11.11	Προληπτικά μέτρα για την αποφυγή αναχωρήσεων πελατών χωρίς εξόφληση του λογαριασμού. (Skippers).					
	11.12	Αναφορές προς τη Διεύθυνση του Ξενοδοχείου (Dally reports) Στατιστικά στοιχεία σε ποσοστά (%), χρησιμοποιούμενοι μαθηματικοί τύποι.					• Να μάθουν να συντάσσουν αναφορές της πορείας των εργασιών του ξενοδοχείου με εξαγωγή στατιστικών στοιχείων.
	11.13	**Night Audit** Έλεγχος του κλεισίματος της Μ/C. Συμφωνία των εσόδων κατά τμήμα με τις διαχωριστικές καταστάσεις των τμημάτων ή το κλείσιμο των ταμιακών μηχανών. Έλεγχος της γραπτής αναφοράς της Προϊσταμένης ορόφων με τα καταχωρημένα δωμάτια και άτομα στη Μ/C.					• Να εκτελούν εργασίες ελέγχου καθώς και λοιπές εργασίες που συνήθως λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια της νύκτας.
12		**Υπηρεσίες Θυρωρείου (Information desk, Conciergerie)**	5	1	2	**8**	

	12.1	Transfer πελατών					• Να γνωρίζουν τον τρόπο με τον οποίο εκτελείται η μεταφορά των πελατών από και προς το σημείο άφιξης των πελατών.
	12.2	Μεταφορά αποσκευών μεμονωμένων, Groups Αποθήκη φύλαξης αποσκευών.					• Να μεταφέρουν σωστά τις αποσκευές κατά την άφιξη και κατά την αναχώρηση μεμονωμένου πελάτη και γκρουπ.
	12.3	Κλειδιά δωματίων (Συμβατικά, ηλεκτρονικά, εφεδρικά)					• Να διακινούν να φυλάσσουν και να ελέγχουν την διακίνηση των κλειδιών των πελατών.
	12.4	Messages (Λήψη και επίδοση)					• Να κατανοήσουν τη σημασία των messages και να παραλαμβάνουν και να επιδίδουν με ορθό τρόπο τα μηνύματα των πελατών.
	12.5	Διεκπεραίωση εισερχόμενης και εξερχόμενης αλληλογραφίας πελατών					• Να διεκπεραιώνουν κάθε είδους αλληλογραφία των πελατών (εισερχόμενη-εξερχόμενη).
	12.7	Εξασφάλιση ησυχίας, παροχή πρώτων βοηθειών στους πελάτες και η αντιμετώπιση έκτακτων και ειδικών καταστάσεων.					• Να λαμβάνουν τα απαραίτητα μέτρα έτσι που να μη δημιουργούνται παράπονα από τους πελάτες για φασαρία ή άλλη ενόχληση, να παρέχουν άμεσες πρώτες βοήθειες και να βοηθούν στην εξασφάλιση συνθηκών ασφάλειας για τους πελάτες.
	12.8	Λογαριασμοί Θυρωρείου - Debours					• Να εκδίδουν λογαριασμούς Θυρωρείου.
	12.9	**Υπηρεσία Πληροφοριών**					• Να δίνουν εύκολα, αξιόπιστα και γρήγορα όποιες πληροφορίες ζητηθούν από τους πελάτες.
	12.10	**Υπηρεσία τηλεφώνου - Εγερτηρίων**					• Να χειρίζονται ένα τηλεφωνικό κέντρο. • Να εξυπηρετούν τους πελάτες με εχεμύθεια,

							διακριτικότητα, ευγένεια, παρέχοντας σωστές υπηρεσίες τηλεφώνων.
	12.11	**<u>Θυρίδες ασφαλείας Safe deposit boxes</u>** Διάφορα συστήματα φύλαξης τιμαλφών και χρημάτων των πελατών.					Να προσδιορίζουν τα διάφορα συστήματα φύλαξης τιμαλφών που χρησιμοποιούνται στα ξενοδοχεία και να αναλαμβάνουν την φύλαξη τιμαλφών των πελατών ανάλογα με το σύστημα του ξενοδοχείου.
13		**ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ F.O ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ**	5	1	2	**8**	
	13.1	**Απρόβλεπτη αναχώρηση**					Να εκτελούν κάθε είδους εργασίες κατά την αναχώρηση των πελατών.
	13.2	**Αναχώρηση πελατών V.I.Ps** **Αναχώρηση Group** **Express Check-out** Χρησιμοποιούμενες μέθοδοι. **Συλλογή και μελέτη των εντύπων με τα σχόλια των πελατών για τη διαμονή τους στο ξενοδοχείο.** **(Comments sheet)** **Μηνιαίο δελτίο κίνησης εθνικοτήτων του ξενοδοχείου**					Να ενημερώνουν και να συμπληρώνουν τα απαιτούμενα έντυπα – βιβλία – πλάνα. Να κατανοήσουν την ιδιαιτερότητα της έκτακτης αναχώρησης. Να αναφέρουν τα στοιχεία που καταχωρούνται στο μηνιαίο δελτίο κίνησης εθνικοτήτων του ξενοδοχείου και το σκοπό για τον οποίο συμπληρώνονται.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ **ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ**				**116** **4**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**120**	

ΑΝΑΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ :

- Οργανογράμματα προσωπικού του F.O.
- Ένα τιμοκατάλογο συνεργασίας ξενοδοχείου με Tour Operator. Τα στοιχεία για τη σύνταξή του θα τα πάρουν από το συμβόλαιο του allotment.
- Άσκηση για κρατήσεις μεμονωμένων πελατών (δελτίο κρατήσεων ενημέρωση ονομαστικού και κατά τύπο πλάνου).
- Εύρεση διαθεσιμότητας δωματίων σε διάφορες περιόδους ενός μηνός (Booking position, πλάνο κρατήσεων).
- Σύνταξη γράμματος προς ενδιαφερόμενο για κράτηση δωματίου.
- Άσκηση πάνω σε Cansellations και amendments.
- Άσκηση γι αρχειοθέτηση αλληλογραφίας.
- Άσκηση κρατήσεων σε συνδυασμό με το ιστορικό πελατών.
- Σύνταξη μηνιαίου forecast από στοιχεία οριστικών και προσωρινών κρατήσεων και από booking positions των Tour Operators.
- Σύνταξη λίστας αφίξεων - αναχωρήσεων. Προκαθορισμός διάθεσης αριθμού δωματίου στις αφίξεις σύμφωνα με τις επιθυμίες τους και την ώρα άφιξης.
- Άσκηση στη registration πελάτη. Συμπλήρωση registration card, άνοιγμα λογαριασμού, εγγραφή στο Βιβλίο Υποδοχής, εγγραφή στο Βιβλίο κινήσεως πελατών (Αστυνομίας-Πόρτας).
- Άσκηση στη Main - courante άνοιγμα - κλείσιμο επί τρεις συνεχείς ημέρες/ RECAPITULATION.
- Άσκηση στις πιστωτικές κάρτες (Συμπλήρωση χρεωστικών και συγκεντρωτικών δελτίων).
- Άσκηση στο συνάλλαγμα (Συμπλήρωση απόδειξης αγοράς, ειδικού βιβλίου ημερήσιας είσπραξης).
- Άσκηση στο Night audit πάνω σε εκτυπώσεις του Η/Υ.
- Σύνταξη Daily report.
- Έκδοση λογαριασμού Θυρωρείου - Debours.
- Άσκηση στο check-out των πελατών (Τελευταίας στιγμής χρεώσεις, έκδοση λογαριασμού, είσπραξης, εγγραφή στο Βιβλίο Υποδοχής).
- Σύνταξη δελτίου κίνησης εθνικοτήτων του ξενοδοχείου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΙΒΛΙΟΥ	ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ	ΕΚΔ. ΟΙΚΟΣ	ΕΤΟΣ
Principles of Hotel Front Office Operations	Sue Baker - Ram Bradley and Jeremy Huyton	Cassell	1994
Σημειώσεις Ξενοδοχειακή Τεχνική Β΄ έτους	Ειρ. Καραμπάτσου	----	----
Computer Systems in the Hotel & Catering Industry	Bruce Braham	Cassell	----
The Hotel Receptionist	Grace and Jane Paige	Cassell	----
Quality in the leisure industry	P. Mills	Longman	----
Ξενοδοχειακή Τεχνική	Μπαφούνης Χ, Κατσαίτης Α.	ΟΤΕΚ	2005

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	72 (3ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να συνειδητοποιήσουν ότι είναι απαραίτητο να γνωρίσουν τον χειρισμό ενός ξενοδοχειακού προγράμματος, προκειμένου να εργαστούν στην υποδοχή.
- Να αντιληφθούν ότι το αυτόματο σύστημα διευκολύνει την εκτέλεση των εργασιών της υποδοχής.
- Να κινούνται με ευχέρεια στο μενού και να κάνουν τις κατάλληλες επιλογές πεδίων.
- Να εκτελούν τις εργασίες του "Front office" μέσω του προγράμματος Η/Υ

ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ	Β' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:72				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
	Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ 1.1 Γνωριμία με τους εκπαιδευόμενους. Ανάλυση του σκοπού του μαθήματος. 1.2 Ξενοδοχειακά προγράμματα. Μενού των ξενοδοχειακών προγραμμάτων. Γενική περιγραφή του μενού επιλογών. 1.3 Πλήκτρα και εργασίες χειρισμού Wild cards	2		3	5	• Να κατανοήσουν ότι το αυτόματο σύστημα είναι γρήγορο και εξυπηρετικό μέσο για τις εργασίες της υποδοχής. • Να γνωρίσουν τα προγράμματα με τα οποία θα ασχοληθούν στο μάθημα Μηχανοργάνωση Υποδοχής. • Να ενημερωθούν και για άλλες εμπορικές ονομασίες προγραμμάτων που χρησιμοποιούνται στη ξενοδοχειακή αγορά. • Να μπαίνουν στο μενού του προγράμματος και να διαβάζουν τις επιλογές του.
2. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ 2.1. Δημιουργία των κωδικών transfers, κατηγορίες specials, specials, booking sources κ;ά. 2.2. Απαιτούμενες εγγραφές για την έναρξη λειτουργίας του προγράμματος. Πρακτορεία Συμβόλαια Τιμοκατάλογοι			13	13	• Να τροφοδοτούν με ορισμένες απαραίτητες πληροφορίες το πρόγραμμα όπως, τιμοκαταλόγους με τις επίσημες τιμές του ξενοδοχείου, επωνυμίες των συνεργατών (Tour Operators, travel Agencies, εταιρίες κ.α), όρους συμφωνίας των συμβολαίων που έχουν συνάψει μεταξύ των και τιμοκαταλόγους με τις τιμές που έχουν συμφωνηθεί. • Να δημιουργούν τους κωδικούς των συγκεκριμένων πεδίων και να κατανοήσουν την χρησιμότητά τους.

3	**3. ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ** 3.1 Κρατήσεις μεμονωμένων πελατών. Νέα κράτηση. Είδος κράτησης (οριστική, με προκαταβολή, πρακτορείου, κράτηση allotment κά) 3.2 Κρατήσεις ομάδων 3.3 Αλλαγές κρατήσεων. Ακυρώσεις κρατήσεων 3.4 Γενικό πλάνο κρατήσεων Εναλλαγές πληροφοριών στο πλάνο κρατήσεων.			**10**	**10**	• Να καταχωρούν τα στοιχεία μιας κράτησης ανάλογα με το είδος της. • Να εισάγουν τα στοιχεία μίας συγκεντρωτικής κράτησης ομάδας/group. • Να αλλάζουν τα στοιχεία μίας κράτησης (είδος δωματίου, όρους συμφωνίας, ημερομηνίες άφιξης/ αναχώρησης κ. ά) • Να ακυρώνουν μια κράτηση και να επαναφέρουν μία ακύρωση. • Να διαβάζουν ένα πλάνο κρατήσεων. • Να αναγνωρίζουν τις επιπλέον πληροφορίες που δίνει το πλάνο κρατήσεων όπως τα κενά δωμάτια, τα ποσοστά πληρότητας κατά χρονικές περιόδους, τις κρατήσεις σε εκκρεμότητα κά.
4	**4. ΑΦΙΞΕΙΣ** 4.1 Άφιξη πελάτη με κράτηση/registration 4.2 Άφιξη πελάτη χωρίς κράτηση (passant - walk in) /registration 4.3 Άφιξη ομάδας/group 4.4 Συμπληρωματική άφιξη ατόμου			**15**	**15**	• Να καταχωρούν μία άφιξη πελάτη με κράτηση συμπληρώνοντας όλα τα απαραίτητα πεδία (rooming list / check in / registration) • Να κατανοήσουν την σημασία της σωστής εγγραφής των στοιχείων στην registration. • Να καταχωρούν μία άφιξη πελάτη χωρίς κράτηση συμπληρώνοντας όλα τα απαραίτητα πεδία (δελτίο κράτησης / rooming list / check in / registration). • Να καταχωρούν την άφιξη ενός group. • Να χειρίζονται την εντολή γρήγορο registration για ταχύτερη καταχώρηση. • Να καταχωρούν μια συμπληρωματική άφιξη σε κατειλημμένο δωμάτιο

5	**5. ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΠΕΛΑΤΩΝ** 5.1 Άνοιγμα λογαριασμού μεμονωμένου πελάτη 5.2Άνοιγμα λογαριασμού πρακτορειακού πελάτη 5.3Άνοιγμα λογαριασμού group 5.4Άνοιγμα λογαριασμού πελάτη που δεν μένει στο ξενοδοχείο. 5.5Διαχείριση λογαριασμών πελατών 5.6Χρεώσεις – Πιστώσεις 5.7Ακύρωση χρέωσης-πίστωσης			**5**	**5**	• Να ανοίγουν τους κατά περίπτωση λογαριασμούς. • Να διακρίνουν όλες τις δυνατότητες που παρέχει το πρόγραμμα σε κάθε μια από αυτές τις περιπτώσεις (πχ ξεχωριστός λογαριασμός συμφωνηθέντων και extras στον πρακτορειακό πελάτη) • Να χρεώνουν και να πιστώνουν τους λογαριασμούς κατά περίπτωση.
5	**6. ΜΕΤΡΗΤΑ ΤΜΗΜΑΤΩΝ** 6.1 Εγγραφή των μετρητών των τμημάτων				**1**	• Να ενημερώνουν τον πίνακα με τα μετρητά των τμημάτων
6	**7. ΤΕΛΟΣ ΗΜΕΡΑΣ** 7.1 Κλείσιμο ημέρας 7.2Ισοζύγιο 7.3Άλλες αναφορές κλεισίματος			**7**	**7**	Να ελέγχουν αν όλες οι εγγραφές έχουν περαστεί σωστά πριν κλείσει η ημέρα. Να πραγματοποιούν κλείσιμο ημέρας . Να τυπώνουν το ισοζύγιο και να το «διαβάζουν» • Να τυπώνουν και να «διαβάζουν» όλα τα απαραίτητα έντυπα.
8.	**8. ΑΝΑΧΩΡΗΣΕΙΣ** 7.1 Τρόποι πληρωμής λογαριασμού (μετρητά , πιστωτική κάρτα, πρακτορείο ή εταιρεία) 7.2Έκδοση λογαριασμού / check out 7.3Ακύρωση λογαριασμού 7.4Μερική αναχώρηση			**9**	**9**	• Να εξοφλούν λογαριασμούς χρησιμοποιώντας διάφορους τρόπους πληρωμής. • Να εκτελούν την διαδικασία έκδοσης του λογαριασμού και να κάνουν την αναχώρηση του πελάτη. • Να ακυρώνουν λογαριασμούς που έχουν ήδη εκδοθεί. • Να πραγματοποιούν στο πρόγραμμα μερική αναχώρηση.

8	**8. ΑΛΛΑΓΕΣ** 8.1 Δωματίων / όρων συμφωνίας / ημερομηνίας αναχώρησης / τιμοκαταλόγου κά			**1**	**1**	• Να αλλάζουν τα στοιχεία των παραμενόντων όπως δωμάτια ,όρους συμφωνίας, τιμοκαταλόγου κά
9	**9. ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΑΝΑΦΟΡΩΝ** 9.1 Ενημερωτικές καταστάσεις διαφόρων τμημάτων (Υποδοχής , Εστιατορίου , Ορόφων, Κουζίνας) Δελτίο forecast			**4**	**4**	• . Να «διαβάζουν» τις καταστάσεις αυτές και να κατανοήσουν την σημασία τους για τα αντίστοιχα τμήματα.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**70**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 3 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	**2**		**68**	**72**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	72 (3ω Χ 24εβδ)[i]
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να αποκτήσουν οι σπουδαστές τη σωστή τεχνική κατάρτιση και γνώση σχετικά με το σερβίρισμα ποτών και εδεσμάτων, καθώς επίσης και την πραγματική επαγγελματική συνείδηση που χρειάζεται ένας μελλοντικά εργαζόμενος νέος στο Μπαρ.
- Να συνειδητοποιήσουν την ευθύνη για την προσφορά αλκοολούχων ποτών στο μπαρ
- Να διακρίνουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του, της μπάρμαν/μπαρλέιντυ και του λοιπού προσωπικού στο μπαρ
- Να χειρίζονται παράπονα και απαιτήσεις πελατών
- Να αναφέρουν τους τύπους και κατηγορίες Μπαρ ανά εμπορική δραστηριότητα και νομική διάκριση.
- Να προετοιμάζουν, να λειτουργούν και να αποκαθιστούν το μπαρ για κάθε σύστημα λειτουργίας.
- Να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό του εστιατορίου
- Να προετοιμάζουν τα σκεύη και τα ποτά για κάθε παραγγελία
- Να σερβίρουν όλες τις κατηγορίες ποτών στο μπαρ σε ανάλογο ποτήρι και μερίδα σερβιρίσματος
- Να περιγράφουν τα βασικά χαρακτηριστικά παρασκευής, πρώτων υλών και τύπων κάθε ποτού του μπαρ.
- Να προσφέρουν ολοκληρωμένες συμπληρωματικές υπηρεσίες στο εστιατόριο.
- Να παρασκευάζουν κοκτέιλ με κάθε μέθοδο ανάμιξης και κατηγορίας ποτού.
- Να διακοσμούν ποτά και κοκτέιλ ανάλογα με το είδος και τη σύστασή τους.
- Να παρουσιάζουν αναμίξεις ενώπιον πελατών και διαγωνισμών.
- Να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας
- Να αναφέρουν τις βασικές αρχές διοίκησης ενός μπαρ
- Να περιγράφουν το μίγμα μάρκετινγκ του προϊόντος του μπαρ.
- Να συνθέτουν ένα κατάλογο μπαρ ανάλογα με τον τύπο της επιχείρησης.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ		Β' ΕΤΟΣ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟ ΜΠΑΡ – ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΑΛΚΟΟΛ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ**	1			**1**	
	1. Γνωριμία & ανάλυση των στόχων του μαθήματος 2. Γνωριμία με το χώρο του μπαρ. 3. Το αλκοόλ στον ανθρώπινο οργανισμό 4. Η παγκόσμια κατανάλωση αλκοολούχων ποτών 5. Οι επιπτώσεις του αλκοόλ στην υγεία 6. Τρόποι προστασίας από τον αλκοολισμό 7. Απαγορεύσεις στην προσφορά αλκοόλ					• Να κατανοήσουν το αντικείμενο του μαθήματος • Να γνωρίσουν το χώρο του μπαρ και τις υπηρεσίες που προσφέρει. • Να αναφέρουν τις βλαβερές επιπτώσεις του αλκοόλ για τον ανθρώπινο οργανισμό. • Να προστατεύουν τους πελάτες από την αλόγιστη κατανάλωση αλκοόλ.
2.	**Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΑΝ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ**	3			**3**	
	1. Ειδικά προσόντα, καθήκοντα-γνώσεις- κανονισμοί που διέπουν την εργασία του προσωπικού. 2. Το έργο του προσωπικού του Μπαρ: 3. Υποχρεώσεις, και αρμοδιότητες πλάνο εργασίας, κανονισμός λειτουργίας καταστήματος και ιεραρχία. 4. Αντιμετώπιση κρίσιμων καταστάσεων. 5. Χειρισμός διαφόρων τύπων πελατών. 6. Συνήθη προβλήματα σε επιχειρήσεις Μπαρ.					• Να παρουσιάζουν την σύνθεση του προσωπικού του μπαρ • Να αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντα της κάθε θέσης του προσωπικού ενός μπαρ. • Να διακρίνουν τρόπους στελέχωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης με προσωπικό. • Να περιγράφουν την σωστή εμφάνιση του προσωπικού του εστιατορίου. • Να διακρίνουν τους τρόπους χειρισμού διαφόρων τύπων πελατών. • Να σχεδιάζουν ένα απλό πρόγραμμα εργασίας με βάση τις ανάγκες διαφόρων τύπων εστιατορίων. • Να περιγράφουν τα συνήθη προβλήματα και καταστάσεις στο μπαρ.

3.	**ΤΥΠΟΙ ΜΠΑΡ**	2			2	
	1. Τύποι και Κατηγορίες Μπαρ ανά εμπορική δραστηριότητα (σερβιριζόμενα είδη). 2. Σύγχρονος τύπος Μπαρ. 3. Πολυχώροι, Εμπορικά κέντρα. 4. Άδειες Μπαρ σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία. 5. Μικτές άδειες καταστημάτων.					• Να διακρίνουν τα χαρακτηριστικά ενός μπαρ • Να απαριθμούν τους τύπους και κατηγορίες των μπαρ. • Να περιγράφουν τους τύπους και τις άδειες που εκδίδονται σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία. • Να αναγνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές μπαρ.
4.	**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ**	3	2		5	
	1. Σχεδιασμός εγκαταστάσεων με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης. 2. Χώροι και υποτμήματα μπαρ. Κτιριακές εγκαταστάσεις. 3. Εξοπλισμός του τμήματος. 4. Διακόσμηση και Μέσα Ψυχαγωγίας (Μουσική, θεματικές βραδιές, promotion, κλπ.) 5. Τρόποι προμήθειας εξοπλισμού. 6. Τρόποι καθαρισμού και συντήρησης εξοπλισμού και εγκαταστάσεων.					• Να περιγράφουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού εγκαταστάσεων ενός μπαρ. • Να σχεδιάζουν την διάταξη των επίπλων ανάλογα με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης. • Να διακρίνουν τους χώρους και τα τμήματα του μπαρ • Να χειρίζονται τα μηχανήματα και τις συσκευές του μπαρ. • Να χρησιμοποιούν τα είδη του εξοπλισμού. • Να καθαρίζουν και να συντηρούν τα σκεύη και τις συσκευές του μπαρ • Να διαχειρίζονται τις αγορές εξοπλισμού με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης. • Να κατονομάζουν τα έπιπλα, τα σκεύη και τις συσκευές του μπαρ • Να χειρίζονται τα σκεύη και τον λοιπό εξοπλισμό του μπαρ. • Να συνδυάζουν τα ανάλογα ποτήρια με τα ποτά
5.	**ΜΕΡΙΔΕΣ ΠΟΤΩΝ – ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΙΚΕΤΑΣ**	1			1	
	1. Χρήσιμοι υπολογισμοί και μετρήσεις για τους Μπάρμεν 2. Μονάδες μέτρησης (litre – centiliters – milliliters) 3. Μερίδες σύμφωνα με την νομοθεσία και με τον τύπο της επιχείρησης 4. Κανονισμοί της I.B.A.					• Να περιγράφουν τις μεθόδους υπολογισμού ποσοστού αλκοόλης στα ποτά. • Να χρησιμοποιούν τις μονάδες μέτρησης για την παρασκευή και το σερβίρισμα των ποτών. • Να προσδιορίζουν τις μερίδες για κάθε κατηγορία ποτών αλκοολούχων και μη.

	5. Μερίδες αλκοολούχων, αφεψημάτων, χυμών. 6. Στοιχεία ετικέτας ποτών					• Να αναγνωρίζουν τα ποτά από τα στοιχεία της ετικέτας.
6.	**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ**	3	1	3	**7**	
	1. Προετοιμασία Μπαρ (Mise en place) 1. Κοπή φρούτων, τοποθέτηση ποτών, τροφοδοσία ψυγείων, καθαρισμοί, προετοιμασία για καφέ, χυμούς και κοκτέιλ **2. Σερβίρισμα ποτών – Λήψη παραγγελίας** 1. Στο τραπέζι 2. Στη μπάρα **3. Αποκατάσταση – Κλείσιμο Μπαρ** 1. Διαφύλαξη των ποτών σε ασφαλείς χώρους. 2. Έλεγχος – τακτοποίηση ψυγείων - ραφιών, ντουλαπιών. 3. Καθαρισμός και τακτοποίηση σκευών, οργάνων, συσκευών μηχανημάτων κλπ. 4. Καθαρισμός χώρων και αποκατάσταση.					• Να αναφέρουν τους γενικούς κανόνες λειτουργίας του μπαρ. • Να περιγράφουν τα στάδια λειτουργίας ενός μπαρ. • Να προετοιμάζουν το χώρο του μπαρ κατά την έναρξη της βάρδιας με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης. • Να παίρνουν παραγγελία από πελάτες στο τραπέζι και στη μπάρα • Να προτείνουν ποτά και εδέσματα με βάση την κάρτα του μπαρ. • Να σερβίρουν ποτά ανάλογα με τις παραγγελίες και τον τύπο της επιχείρησης.. • Να μεταφέρουν με ασφάλεια τα επιτραπέζια σκεύη και ποτά με τους δίσκους σερβιρίσματος. • Να φροντίζουν για την αποκατάσταση του χώρου του μπαρ. • Να καθαρίζουν το χώρο και τον εξοπλισμό του μπαρ μετά την λήξη της βάρδιας. • Να τακτοποιούν τις φιάλες και τον εξοπλισμό του μπαρ μετά τη λήξη της βάρδιας. • Να παρουσιάζουν και να εισπράττουν τον λογαριασμό από τους πελάτες του μπαρ. • Να επαναφέρουν το χώρο του μπαρ στην αρχική καθαρή του κατάσταση μετά την λειτουργία μιας βάρδιας.
7.	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΜΠΑΡ-ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ**	10	2	6	**18**	
	1. Μη αλκοολούχα ποτά 1. Αφεψήματα (Τρόποι παρασκευής, πρώτες ύλες, απαραίτητα σκεύη & συσκευές, τρόποι σερβιρίσματος, ποτήρια).					• Να περιγράφουν τις βασικές κατηγορίες των ποτών. • Να αναφέρουν τον τρόπο παρασκευής και τις πρώτες ύλες για κάθε κατηγορία ποτού

	2. Εκχυλίσματα - Καφές Κακάο 3. Νερά : Αναψυκτικά : Χυμοί 4. Σιρόπια **2. Μπύρα** 1. Τρόπος παραγωγής και προέλευση - τύποι και κατηγορίες- τεχνική παράθεσης. 3. **Αλκοολούχα ποτά -Αποστάγματα** (πρώτες ύλες, παραγωγή, παλαίωση, τύποι και κατηγορίες, εμφιάλωση, μάρκες, σερβίρισμα) 1. Αποστάγματα κρασιών: 2. Αποστάγματα σιτηρών: 3. Αποστάγματα φρούτων και αρωματικών φυτών 4. Εθνικά ποτά: 5. **Λικέρ** (Παρασκευή ηδύποτων, διάφοροι τύποι και πρώτες ύλες, χώρες παραγωγής, μάρκες.) 6. Λικέρ φρούτων, αρωματικών φυτών με κρέμα γάλακτος, με βάση τα αποστάγματα, Κρεμ ντε λικέρ, ευγενή λικέρ (premium) **4. Απεριτίφ.** 1. Με βάση το κρασί: Βερμούτ, ενδυναμωμένα κρασιά. 2. Με βάση το αλκοόλ: Μπίτερ, Ανιζέ, (π.χ. ούζο) **5. Αφρώδη κρασιά στο μπαρ.**					• Να χρησιμοποιούν τα ανάλογα σκεύη και εξοπλισμό για κάθε κατηγορία ποτού • Να σερβίρουν τα ποτά σε ανάλογο ποτήρι και στη σωστή θερμοκρασία. • Να σερβίρουν ποτά τόσο στο τραπέζι όσο και στη μπάρα • Να προτείνουν ποτά ανάλογα με τον τύπο της επιχείρησης και τις επιθυμίες του πελάτη • Να αναλύουν τη σύνθεση των βασικών ποτών • Να επεξηγούν τα ποτά ενός καταλόγου στους πελάτες του μπαρ. • Να χρησιμοποιούν ειδικά σκεύη για το σερβίρισμα. • Να συνοδεύουν τα ποτά με ανάλογα σνακ και συνοδευτικά σκεύη
8.	**ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΤΟ ΜΠΑΡ**	2	1		3	•
	1. Παράθεση προϊόντων καπνού. 1. Καλλιέργεια παραγωγή- ποικιλίες καπνού- παρουσίαση πούρων-τεχνική κοπής, ανάμματος & παράθεσης –χώρες παραγωγής - τύποι μεγέθη κατηγορίες-γνωστές μάρκες. **2. Σερβίρισμα φαγητού στο Μπαρ.** 1. Μέθοδοι παρασκευής για γρήγορες συνταγές- τεχνική παράθεσης- σκεύη- σάλτσες & dip- αλμυρά σνακ- βουτήματα για αφεψήματα -					• Να διακρίνουν τις συμπληρωματικές μορφές υπηρεσιών που προσφέρονται στο μπαρ • Να αναφέρουν τους διαφόρους τύπους πούρων και σιγαρέτων. • Να κατονομάζουν τις γνωστές μάρκες πούρων και σιγαρέτων. • Να αναφέρουν τη σύσταση των εδεσμάτων που μπορούν να προσφερθούν στο μπαρ • Να παραθέτουν γρήγορες παρασκευές εδεσμάτων

	σαλάτες –σάντουιτς..					σύμφωνα με την επιλογή του πελάτη. • Να συνδυάζουν εδέσματα και επιδόρπια με τα ποτά του πελάτη
9.	**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ COCKTAIL**	3	4	14	**21**	
	1. Διακρίσεις COCKTAIL. 1. Ιστορία των Cocktails, 2. Σύνθεση των cocktails, 3. Χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή τους. 4. Τύποι και Κατηγορίες των cocktails. 5. Οι βάσεις των cocktails. **2. Ορολογία των cocktails.** **3. Μέθοδοι ανάμιξης.** 4. **Γαρνιτούρες** : Επιλογή υλικών – Τρόποι κοπής – Σύνθεση και τοποθέτηση. 1. Διακοσμητικά στοιχεία για ένα ποτό. (Φρούτα, Λαχανικά, Φαγώσιμα υλικά). 2. Συνοδευτικά ποτών. (Σνακ, τσιπς, ξηροί καρποί). **5. Λειτουργία Μπαρ για κοκτέιλ.** 1. Χειρισμός ποτηριών & σκευών Μπαρ για κοκτέιλ 2. Προετοιμασία και παρασκευή ποτών με διακεκριμένο τρόπο. 3. Προετοιμασία (Set up) για διαγωνισμούς Μπαρ και διεθνείς παρουσιάσεις. 4. Χειρισμοί ποτών και σκευών για αναμίξεις και σερβίρισμα σε μαζική παραγωγή (clubs, κλπ)- Στοιχεία Flairt-tending).					• Να διακρίνουν τα κοκτέιλ σε τύπους και κατηγορίες. • Να χρησιμοποιούν την ορολογία των κοκτέιλ του μπαρ. • Να αναφέρουν τις μεθόδους ανάμιξης ποτών και δημιουργίας κοκτέιλ. • Να επιλέγουν υλικά για την διακόσμηση και γαρνιτούρα των ποτών. • Να προετοιμάζουν το μπαρ για τη λειτουργία ενός κοκτέιλ μπαρ. • Να σερβίρουν κοκτέιλ ανάλογα με τον τύπο της επιχείρησης. • Να παρασκευάζουν ποτά ενώπιον του πελάτη τόσο για μικρή όσο και για μεγάλες ποσότητες. • Να παρουσιάζουν κοκτέιλ για διαγωνισμούς. • Να χειρίζονται τα ποτήρια και τα σκεύη του μπαρ με βάση το κοκτέιλ που παρασκευάζουν. • Να προτείνουν από ένα κοκτέιλ για κάθε στιγμή της ημέρας και κάθε ποτό βάσης του μπαρ.
10.	**ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟ ΜΠΑΡ**	2			**2**	

	1. Ατομική υγιεινή και υγιεινή της εργασίας. 1. Τροφικές δηλητηριάσεις και πρώτες βοήθειες. 2. Περιοδικές ιατρικές εξετάσεις. 3. Ατομική Υγιεινή προσωπικού Μπαρ. 4. Κατάρτιση σχεδίου υγιεινής τροφίμων. 5. Υγιεινή μηχανημάτων & σκευών του Μπαρ. 6. Προστασία περιβάλλοντος- Χρήση οικολογικών υλικών. 7. Εξοικονόμηση νερού και ενέργειας. **2. Ασφάλεια εργαζομένων & χώρου μπαρ.** 1. Παράγοντες που επιδρούν στις συνθήκες εργασίας (φωτισμός, θόρυβος, εξαερισμός, ατμοσφαιρικές συνθήκες). 2. Κατάρτιση σχεδίου πρόληψης ατυχημάτων στο χώρο εργασίας 3. Περιγραφή των βασικών κανόνων πρόληψης πυρκαγιών. 4. Περιγραφή των συνηθέστερων μεθόδων κατά των κλοπών 5. Ενδυμασία και εξοπλισμός χώρου για την ασφάλεια των εργαζομένων (αντιολισθητικό πάτωμα κλπ.).					• Να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας.. • Να αναφέρουν τους κινδύνους για τον ατομική υγιεινή. • Να εκτελούν ενέργειες για την διασφάλιση της υγιεινής κατάστασης των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού του μπαρ. • Να περιγράφουν του παράγοντες που μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα στο χώρο του μπαρ. • Να αναφέρουν τις προϋποθέσεις για την ασφάλεια των εργαζομένων στο χώρο εργασίας.
11.	**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΠΑΡ**	3			3	
	1. Βασικές αρχές διοίκησης. **2. Διεύθυνση & οργάνωση προσωπικού-Εκπαίδευση.** **3. Προμήθειες και έλεγχος εμπορευμάτων.** 1. Παραγγελίες –Απογραφές -Έρευνα αγοράς. 2. Ενδοτμηματική διακίνηση. 3. Κοστολόγηση ποτών και κοκτέιλ. 4. Τακτικές αναφορές κόστους προϊόντων. **4. Λειτουργία ταμείου / ταμπλώ μπαρ** 1. Τρόπος λήψης παραγγελίας - Έκδοση λογαριασμού.					• Να περιγράφουν τις βασικές αρχές της διοίκησης μιας επιχείρησης. • Να αναφέρουν τους τρόπους οργάνωσης και διεύθυνσης του προσωπικού μιας επιχείρησης. • Να διαχειρίζονται τις προμήθειες ποτών στο μπαρ. • Να κοστολογούν και να τιμολογούν τα ποτά και τα κοκτέιλ του καταλόγου του μπαρ. • Να περιγράφουν τα στάδια λειτουργίας του ταμείου του μπαρ. • Να παίρνουν παραγγελία από τους πελάτες με κάθε σύστημα χειρόγραφο, ηλεκτρονικό, ασύρματο, που διαθέτει η

	2. Δελτία παραγγελίας (Μπόνα) – λογαριασμοί–τιμολόγια - φορητές συσκευές ασύρματης παραγγελιοληψίας κ.λ.π. 3. Χρήση ταμειακής μηχανής - Η/Υ. 4. Άνοιγμα, κλείσιμο ημέρας, Εκτυπώσεις. **5. Το Μάρκετινγκ στο Μπαρ.** 1. Τεχνικές Πωλήσεων. 2. Δημόσιες σχέσεις- Διαφήμιση- προώθηση πωλήσεων- προσωπική πώληση. 3. Προβολή προϊόντων στο χώρο του Μπαρ-βιτρίνες κ.λ.π. 4. Διοργάνωση εκδηλώσεων. 5. Party, Promotion events, Buffet, welcome drink, coffee break, 6. Ειδικές εκδηλώσεις: δεξιώσεις, event, happenings κ.λ.π.					επιχείρηση. • Να χρησιμοποιούν την ταμειακή μηχανή και τον Η/Υ για την έκδοση λογαριασμών στο μπαρ. Να περιγράφουν το μίγμα μάρκετινγκ του μπαρ. • Να εφαρμόζουν τις τεχνικές πωλήσεων στο μπαρ. • Να προτείνουν τρόπους προβολής προϊόντων σε ένα μπαρ. • Να σχεδιάζουν την διοργάνωση ειδικών εκδηλώσεων στο μπαρ.
12.	**ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΜΠΑΡ**	2	1	3	**6**	
	1. Σύνθεση κάρτας- τεχνική σύνθεσης. 2. Σύνταξη: γραμματικά και συντακτικά λάθη. 3. Εμφάνιση, εσωτερική και εξωτερική όψη. 4. Κατηγορίες ποτών-Τιμολόγηση και επιβαρύνσεις.					• Να διακρίνουν τους βασικούς κανόνες σύνθεσης διαφόρων τύπων καταλόγων για ένα μπαρ. • Να αναφέρουν τους κανόνες σύνταξης και εμφάνισης ενός καταλόγου. • Να περιγράφουν τις κατηγορίες ποτών που περιλαμβάνει ένας κατάλογος. • Να υπολογίζουν τις τιμές και τις νόμιμες επιβαρύνσεις ενός καταλόγου μπαρ.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**36**	**11**	**26**	**72**	***2ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ Χ 24ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΤΗΣΙΩΣ***
	ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				2	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ				72	

[1] Το μάθημα «Λειτουργία Μπαρ» αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα τεχνικά μαθήματα της ειδικότητας Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Επισιτισμού. Περιλαμβάνει πολλές ενότητες που απαιτούν εργαστηριακή εφαρμογή π.χ παρασκευές καφέ, σερβίρισμα ποτών, παρασκευές κοκτέιλ κ.α. που είναι απαραίτητες για την ολοκληρωμένη εκπαίδευση των μαθητών στο αντικείμενο του μπαρ. Επιπλέον, το μάθημα λόγω της υφής του είναι ευχάριστο στους μαθητές και πολλοί εξ' αυτών επιθυμούν και περισσότερη εξειδίκευση δεδομένου ότι δεν υφίσταται παρόμοια ειδικότητα στα ΕΠΑΣ. Τέλος, με την πείρα που αποκτήθηκε στο πέρασμα του χρόνου και την πληθώρα των συγγραμμάτων που υπάρχουν (κυρίων ξένων) στο αντικείμενο, αλλά και με την συμβολή της ΕΜΕ με την διενέργεια διαγωνισμών, η εκπαίδευση στο συγκεκριμένο αντικείμενο έχει αγγίξει ένα ικανοποιητικό επίπεδο και οι καθηγητές απαιτούν ολοένα και περισσότερο χρόνο για την εκπαίδευση των μαθητών.

Για τους λόγους αυτούς, προτείνεται η αύξηση των ωρών από 2 (δύο) σε 4 (τέσσερις) ή τουλάχιστον 3 (τρεις) όπως ακριβώς ήταν και στο προηγούμενο πρόγραμμα των ΤΕΕ.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Λειτουργία τμήματος Ορόφων » είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Γνωρίζουν και να κατανοούν τα αντικείμενα των εργασιών στο τμήμα των Ορόφων
- Αντιληφθούν τη σπουδαιότητα της ομαδικής εργασίας
- Αναπτύξουν ικανότητες διαπροσωπικών σχέσεων
- Κατανοήσουν τη σημασία των τυποποιημένων διαδικασιών στο τμήμα
- Προσδιορίζουν τις αρμοδιότητες και τις εργασίες της λινοθήκης, του ραφείου και του πλυντηρίου
- Γνωρίζουν τις γενικές αρχές διακόσμησης ξενοδοχείων

		Διάγραμμα ύλης :	Έτους				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
		ΘΕΜΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΟΡΟΦΩΝ**	**8**	**3**	**4**	**15**	
	1.1	Γενική Προϊστάμενη					• Να κατανοήσουν τα καθήκοντα του προσωπικού των ορόφων
	1.2	Προϊσταμένη ορόφων					• Να απαριθμούν τα καθήκοντα κάθε ειδικότητας
	1.3	Υπεύθυνη Πλυντηρίου – Λινοθήκης					• Να προσαρμόζουν τις εργασίες του προσωπικού των ορόφων ανάλογα με την κατηγορία και την πολιτική του κάθε ξενοδοχείου
	1.4	Καμαριέρα					• Να προσδιορίζουν τη σημασία της σύνταξης οδηγιών για την εκτέλεση των λειτουργιών του τμήματος
	1.5	Καθαρίστρια					• Να συντονίζουν τις εργασίες του τμήματος
	1.6	Βοηθός καμαριέρας					• Να αντιληφθούν τη σπουδαιότητα της σωστής συνεργασίας με τα άλλα τμήματα
	1.7	Ανάλυση εργασίας προσωπικού					• Να υπολογίζουν τον απαιτούμενο προσωπικό των Ορόφων ανάλογα με τα στοιχεία που θα τους δοθούν από την επιχείρηση
	1.8	Σύνθεση προσωπικού διαφόρων κατηγοριών και δυναμικοτήτων του Ξενοδοχείου					
	1.9	Συνεργασία με τα υπόλοιπα τμήματα					

2		**ΙΜΑΤΙΣΜΟΣ – ΛΙΝΟΘΗΚΗ – ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ**	**5**		**5**	**10**	• Να προσδιορίζουν τις αρμοδιότητες και τις εργασίες της λινοθήκης, του ραφείου και του πλυντηρίου • Να κατονομάζουν το προσωπικό της λινοθήκης, του πλυντηρίου και του ραφείου και να περιγράφουν τα καθήκοντά τους • Να προσδιορίζουν τον απαραίτητο μηχανικό και λοιπό εξοπλισμό του πλυντηρίου, της λινοθήκης και του ραφείου • Να διακρίνουν τον ιματισμό του ξενοδοχείου • Να υπολογίζουν την απαιτούμενη ποσότητα ιματισμού ανά είδος • Να συντάσσουν μητρώο ιματισμού • Να γνωρίζουν τη διαδικασία χρέωσης ιματισμού • Να προσδιορίζουν τον κύκλο εργασιών του ιματισμού και συγκεκριμένα τη διαδικασία παράδοσης, πλύσης, διαλογής, στεγνώματος , διπλώματος σιδερώματος και παραλαβής του ιματισμού. • Να προσδιορίζουν τη διαδικασία προμήθειας, ελέγχου, καταστροφής ή μετατροπής του ιματισμού • Να διακρίνουν τα είδη των υφασμάτων
	2.1	Λινοθήκη – Οργάνωση και Λειτουργία					
	2.2	Το προσωπικό του τμήματος					
	2.3	Είδη ιματισμού					
	2.3.1	Υπολογισμός απαιτούμενης ποσότητας					
	2.3.2	Μητρώο ιματισμού					
	2.3.3	Χρέωση ιματισμού					
	2.4	Ακάθαρτος Ιματισμός					
	2.4.1	Περισυλλογή ακάθαρτου ιματισμού					
	2.4.2	Έλεγχος ακάθαρτου ιματισμού					
	2.5	Πλυντήρια					
	2.5.1	Πλύση ιματισμού					
	2.5.2	Διαλογή και στεγνωτήρια					
	2.5.3	Δίπλωμα και σιδερωτήρια					
	2.5.4	Καθήκοντα προσωπικού πλυντηρίου					
	2.6	Ραφείο - Μηχανικός και λοιπός εξοπλισμός Ραφείου					
	2.6.1	Καθήκοντα προσωπικού ραφείου					
	2.7	Προμήθεια ιματισμού και υλικών					
	2.8	Έλεγχος ιματισμού – καταστροφή ή μετατροπή ιματισμού					
	2.9	Είδη υφασμάτων					
	2.10	Αφαίρεση δύσκολων λεκέδων					

3		**ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΟΡΟΦΩΝ**	**6**		**3**	**9**	
	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 3.7	Το προσωπικό του τμήματος Προσλήψεις προσωπικού - Διαδικασίες – Μέθοδοι Εισαγωγή και τοποθέτηση εργαζόμενου στο τμήμα των Ορόφων Παρακίνηση και αξιολόγηση προσωπικού τμήματος Ορόφων Εκπαίδευση προσωπικού – Προγράμματα εκπαίδευσης Προγραμματισμός εργασιών του τμήματος των Ορόφων					• Να προσδιορίζουν τις πηγές εύρεσης προσωπικού στο τμήμα των Ορόφων • Να συντάσσουν ένα βιογραφικό σημείωμα • Να συμπληρώνουν ορθά μία αίτηση πρόσληψης • Να γνωρίζουν τις διαδικασίες εισαγωγής και τοποθέτησης νέου εργαζόμενου στο τμήμα • Να γνωρίζουν μεθόδους παρακίνησης και αξιολόγησης προσωπικού • Να προσδιορίζουν τις ανάγκες για εκπαίδευση του προσωπικού στο τμήμα των Ορόφων • Να προσδιορίζουν την αναγκαιότητα προγραμματισμού των εργασιών του τμήματος.
4		**ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ – ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ**	**7**	**1**	**4**	**12**	
		Γενικές Αρχές Διακόσμησης Ο ρόλος των χρωμάτων Συνδυασμός χρωμάτων στα ξενοδοχεία Η επίπλωση στη διακόσμηση Ο ιματισμός ως διακοσμητικό στοιχείο Διακόσμηση με λουλούδια Σχέσεις λουλουδιών και περιβάλλοντος Διατήρηση λουλουδιών Ανακαίνιση ξενοδοχείων – Ο ρόλος του τμήματος					• Να προσδιορίζουν τον ρόλο των χρωμάτων στην διακόσμηση • Να προτείνει συνδυασμούς χρωμάτων σε εσωτερικούς χώρους του ξενοδοχείου • Να προτείνουν έπιπλα σύμφωνα με το στυλ της επιχείρησης • Να ορίζουν τον ρόλο του ιματισμού στη διακόσμηση • Να προσδιορίζουν τους παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για την διακόσμηση ενός ξενοδοχείου • Να συνδυάζουν ανθοδέσμες και να συνθέτει λουλούδια σε βάζα • Να προτείνουν διακόσμηση με λουλούδια σε διάφορούς χώρους του ξενοδοχείου • Να προσδιορίζουν την αναγκαιότητα ανακαίνισης των ξενοδοχείων και τον ρόλο του τμήματος των ορόφων σε αυτή • Να γνωρίζουν τους κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για την ανακαίνιση των επίπλων μιας ξενοδοχειακής μονάδας

		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				46	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				2	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				48	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

1. «Housekeeping manual including Laundry & Maintenance», Robert Haacker.
2. «Hotel Housekeeper», Ad Witteman.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Κατασκευές Ξενοδοχείων – Αρχιτεκτονική και εξοπλισμός τους, Σημειώσεις Παραδόσεων του Κώστα Ν. Κραβαρίτη
2. Housekeeping, Άννας Ντόντη
3. Οροφοκομία, Σημειώσεις Παραδόσεων Π.Λούπα
4. Οργάνωση και Λειτουργία Τμήματος Ορόφων, Κοβούση Χ, Κακλέα Ζ.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 24 ΩΡΕΣ ΤΕΤΡΑΜΗΝΙΑΙΟ ΜΑΘΗΜΑ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΙΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Εργασιακές Σχέσεις στον Τουρισμό» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Να κατανοήσουν το θεωρητικό υπόβαθρο των ανθρωπίνων και εργασιακών σχέσεων
- Να προσδιορίζουν την έννοια της στελέχωσης και να αναφέρουν τον σκοπό και την σημασία της καθώς και να αναφέρουν τα βασικά συστατικά στοιχεία της.
- Να εντοπίσουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς εργασίας και γνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης
- Να γνωρίζουν την έννοια του συνδικαλισμού και να επεξηγούν την έννοια και το περιεχόμενο της συλλογικής σύμβασης εργασίας
- Να αναζητούν εργασία καθώς και να εξετάσουν το ενδεχόμενο ανάπτυξης δικής τους επιχείρησης

		Διάγραμμα ύλης : ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	Έτους **Β**				**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ** ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 24				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ**	**4**			**4**	
		Η έννοια των ανθρωπίνων σχέσεων Ιστορική αναδρομή. Τα κυριότερα θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης. Η θεωρία των ανθρωπίνων σχέσεων Η έννοια των εργασιακών σχέσεων. Εργασία και επάγγελμα. Η ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς					Να κατανοήσουν την έννοια των ανθρωπίνων σχέσεων και των εργασιακών σχέσεων και την σημασία τους στο χώρο εργασίας. Να εκθέτουν τα Θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης των Taylor, Mayo, Maslow και να τα συγκρίνει. Να εξηγούν την ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς γενικότερα άλλα και ειδικότερα στον εργασιακό χώρο.

		Η Διοίκηση ανθρωπίνων πόρων					Να ορίζουν την διοίκηση Ανθρώπινων πόρων ως νέο τρόπο προσέγγισης της Διοίκησης Προσωπικού.
2		**Η ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ**	**8**			**8**	
	2.1	**Προγραμματισμός του ανθρώπινου δυναμικού της ξενοδοχειακής μονάδας** Απογραφή προσωπικού, πρόβλεψη αναγκών, πρόβλεψη προσφοράς, διαμόρφωση σχεδίων για την κάλυψη των θέσεων					Να προσδιορίζουν την έννοια της στελέχωσης και να αναφέρουν τον σκοπό και την σημασία της. Να αναφέρουν τα βασικά συστατικά στοιχεία της. Να αναφέρουν και να περιγράφουν τα στάδια του προγραμματισμού του ανθρώπινου δυναμικού σε μια τουριστική επιχείρηση.
	2.2.	**Αναζήτηση και εύρεση προσωπικού** Προσδιορισμός των αναγκών, προσέλκυση υποψηφίων.					Να επεξηγούν τον τρόπου που προσδιορίζονται οι ανάγκες πρόσληψης προσωπικού.
	2.3.	**Μέθοδοι επιλογής προσωπικού**					Να περιγράφουν τις μεθόδους επιλογής προσωπικού και Να επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους.
	2.4.	**Εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού** Σχεδιασμός εκπαιδευτικού προγράμματος, είδη και μέθοδοι εκπαίδευσης, οφέλη εκπαίδευσης, Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος					Να κατανοήσουν την σημασία του σωστού σχεδιασμού εκπαιδευτικού προγράμματος και την αναγκαιότητα πραγματοποίησης αξιολόγησης. Να επιλέγουν την κατάλληλη εκπαιδευτική μέθοδο.
	2.5.	**Αξιολόγηση της απόδοσης του προσωπικού** Διαχείριση και αξιολόγηση της απόδοσης Προβλήματα αξιολόγησης					Να συνειδητοποιήσουν ότι η αξιολόγηση πραγματοποιείται με στόχο την εκτίμηση της απόδοσης του εργαζόμενου και την βελτίωση του
	2.6.	Πολιτική Αμοιβών - Τρόποι αμοιβής					Να εξηγούν τα προβλήματα που μπορούν να παρουσιαστούν κατά την αξιολόγησης του προσωπικού.

	2.7.	Μεταβολές υπηρεσιακής κατάστασης Προαγωγές, Μεταθέσεις, υποβιβασμοί, απολύσεις, αποχωρήσεις					κατά την αξιολόγησης του προσωπικού. Να κατανοήσουν τον τρόπου που καθορίζονται οι αμοιβές Να διατυπώνουν τον τρόπο που μπορεί να μεταβληθεί η υπηρεσιακή κατάσταση των εργαζομένων
3		**Η ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΚΛΑΔΟ**	5			5	
	3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. 3.6. 3.7. 3.8.	Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, προοπτικές και προβλήματα στην τουριστική αγορά εργασίας Το πρόβλημα της εποχιακής απασχόλησης Σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα Το πλαίσιο των εργασιακών σχέσεων του τουριστικού τομέα στην Ελλάδα Τουριστική – Επαγγελματική συνείδηση Κλαδική συλλογική Σύμβαση Εργασίας Ξενοδοχοϋπαλλήλων Συνδικαλισμός έννοια και σκοπός. Ελληνικός συνδικαλισμός Διακίνηση εργαζομένων στο Τουρισμό στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης					Να εντοπίσουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς εργασίας Να γνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα Να κατανοήσουν την διαδικασία υπογραφής συλλογικών συμβάσεων. Να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση. Να επεξηγούν τα βασικά σημεία της κλαδική Σύμβασης Εργασίας Ξενοδοχοϋπαλλήλων Να διατυπώνουν τι είναι συνδικαλισμός και να αναφέρει στοιχεία για τον ελληνικό συνδικαλισμό Να αντιληφθούν την δυνατότητα απασχόλησης σε κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής ένωση
4		**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΥΡΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**	4			4	
	4.1. 4.2. 4.3.	Προσδιορισμός επαγγελματικών και προσωπικών προσόντων Τρόποι αναζήτησης εργασίας στην Ελλάδα και στη Ευρωπαϊκή Ένωση Σύνταξη βιογραφικού σημειώματος					Να επισημάνουν τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα των εργαζομένων στον τουρισμό και να γνωρίζει πως μπορεί να αναπτύξει αυτά τα προσόντα Να αναζητούν εργασία στην Ελλάδα και στην ΕΕ Να συντάσσουν βιογραφικό σημείωμα

5		**ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ**	**2**			**2**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4.	Δυνατότητα ίδρυσης και λειτουργίας ατομικής επιχείρησης Ανάλυσης των ευκαιριών αλλά και των αδύνατων σημείων και κινδύνων κατά το επιχειρείν Ανάλυση του προϊόντος και του κλάδου Χρηματοοικονομικός σχεδιασμός. Δυνατότητα επιδότησης					Να εκτιμήσουν τους παράγοντες που πρέπει να λάβουν υπόψη τους προκειμένου να λειτουργήσουν ιδιωτική τουριστική επιχείρηση.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**23**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**1**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**24**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βάλακας Ι., Οικονομάκη Κ., *Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Νικολάου Σμοκοβίτη Λ., *Εργασιακές Σχέσεις*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Σαλεσιώτης Μιχάλης, *Ανθρώπινες Εργασιακές Σχέσεις στις Τουριστικές Επιχειρήσεις*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999.

Χατζηπατέλη Π.,Γρηγοράκη Ε., Ανάπτυξη Ανθρώπινων πόρων, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2003

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΕΛΕΓΧΟΣ & ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣ/ΚΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝ/ΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	24 (2ω Χ 12εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	**Β΄**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να περιγράφουν το έργο του προσωπικού του τμήματος ελέγχου F&B.
- Να προσδιορίζουν τον κύκλο των προϊόντων στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να συντάσσουν μικρές εκθέσεις ελέγχου κόστους για μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να παραλαμβάνουν προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης
- Να διακινούν τα εμπορεύματα στα τμήματα της επιχείρησης που εργάζονται.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές υπογραφές.
- Να ελέγχουν τα έσοδα και τα αποθέματα στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου.
- Να υπολογίζουν το κόστος πρώτων υλών και τα λοιπά κόστη της επιχείρησης
- Να τιμολογούν τα προϊόντα με βάση την πολιτική της επιχείρησης
- Να συντάσσουν τις τιμές των πιάτων για α λα καρτ, ταμπλ ντ' οτ μενού και καταλόγους
- Να λειτουργούν λογισμικά προγράμματα για την διαχείριση των αποθεμάτων με Η?Υ.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ & ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣ/ΚΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝ/ΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ		Β' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:24				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**	1			**1**	
	1. Γνωριμία με τις έννοιες του κόστους και ανάλυση των στόχων του μαθήματος					• Να αναφέρουν τις βασικές έννοιες κόστους • Να διατυπώνουν τη σκοπιμότητα της κοστολόγησης για μια επιχείρηση.
2.	**ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ F&B**	1			**1**	
	1. Οργανόγραμμα προσωπικού (προσόντα, καθήκοντα) 2. Συνεργασία με τα τμήματα του ξενοδοχείου 3. Τμήματα εκμετάλλευσης ξενοδοχείου 4. Φάσεις διοίκησης επισιτιστικών μονάδων					• Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος ελέγχου • Να διακρίνουν τα τμήματα εκμετάλλευσης του ξενοδοχείου και τη σχέση μεταξύ τους • Να αναλύουν τα βασικά επίπεδα διοίκησης των επισιτιστικών μονάδων
3.	**ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ F&B**	2	1		**3**	
	1. Ο κύκλος των προϊόντων 2. Προσδιορισμός προτύπων 3. Προϋπολογισμοί 4. Πίνακες αποτελεσμάτων 5. Εκθέσεις ελέγχου 6. Έντυπα 7. Διαχείριση αποθεμάτων					• Να περιγράφουν τον κύκλο των προϊόντων στην επιχείρηση • Να προσδιορίζουν πρότυπα για την διενέργεια ελέγχου προϊόντων • Να περιγράφουν τη λειτουργία των προϋπολογισμών και εκθέσεων ελέγχου • Να κατονομάζουν τα έντυπα του τμήματος ελέγχου

4.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ** 1. Αγορές 1. Τεχνικές & μέθοδοι αγορών 2. Πρόβλεψη προμηθειών 3. Δελτίο παραγγελίας 2. Παραλαβές 1. Διαδικασίες 2. Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων 3. Αποθήκευση 1. Διαχείριση αποθεμάτων 2. Είδη αποθηκών 3. Έντυπα αποθήκης 4. Εσωτερική Διακίνηση 1. Έντυπα διακίνησης στα τμήματα 5. Παραγωγή 6. Διάθεση - Πωλήσεις	3	1		**4**	➡ Να απαριθμούν τις τεχνικές αγορών παραγγελιών προϊόντων μιας επιχείρησης ➡ Να προβλέπουν τις προμήθειες τροφίμων και ποτών ➡ Να διακρίνουν τις ενέργειες παραλαβής προϊόντων ➡ Να παραλαμβάνουν προϊόντα στο ξενοδοχείο ➡ Να περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης ➡ Να διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης για την διαχείριση των αποθεμάτων ➡ Να σχεδιάζουν τα βήματα εσωτερικής διακίνησης των προϊόντων στο ξενοδοχείο ➡ Να συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων εντός της επιχείρησης ➡ Να περιγράφουν τον τρόπο ελέγχου της παραγωγής και της διάθεσης των προϊόντων
5.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ** 1. Έλεγχος εσόδων και αποθεμάτων στα τμήματα 1. Λογιστικός έλεγχος παραστατικών 2. Απογραφές 2. Ταμπλώ - Εστιατόρια - Μπαρ 1. Δελτία παραγγελίας, κατάσταση δικαιούμενων, τιμολόγια, λογαριασμοί κ.α 3. Κουζίνα 1. φύλλα παραγωγής 2. Μεριδολόγιο 4. Υποδοχή 1. Παραστατικά στοιχεία 2. Σύγκριση στοιχείων με τα τμήματα	2		1	**3**	➡ Να διενεργούν λογιστικό έλεγχο παραστατικών των επισιτιστικών τμημάτων ➡ Να κάνουν απογράφη προϊόντων ➡ Να διακρίνουν τα απαραίτητα έντυπα για τον έλεγχο των τμημάτων πώλησης εστιατόριο, μπαρ ➡ Να ελέγχουν τα παραστατικά του ταμπλώ ➡ Να σχεδιάζουν φύλλα παραγωγής για την κουζίνα ➡ Να αναφέρουν τη διαδικασία ελέγχου των προϊόντων από την κουζίνα ➡ Να συγκρίνουν τα έντυπα των τμημάτων για την εξαγωγή αποτελεσμάτων ➡ Να περιγράφουν τα παραστατικά στοιχεία ελέγχου του τμήματος υποδοχής

6.	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** 1. Διακρίσεις κόστους 2. Γενικές αρχές και τρόποι κοστολόγησης 3. Υπολογισμός κόστους α' υλών 1. Τιμές αγοράς, προσφορές 2. Αποθέματα 3. Απόδοση τροφίμων, φύρα 4. Εργατικό κόστος 1. Πρότυπα απόδοσης και κόστους εργασίας 5. Λειτουργικό κόστος 6. Φορολογικές και άλλες επιβαρύνσεις 7. Σύγκριση αποτελεσμάτων με τους στόχους 8. Υπολογισμός κέρδους	3	1		4	➡ Να διακρίνουν τις κατηγορίες κόστους ➡ Να αναφέρουν τις γενικές αρχές και τους τρόπους κοστολόγησης ➡ Να υπολογίζουν το κόστος των πρώτων υλών ➡ Να διατυπώνουν την έννοια του εργατικού και λειτουργικού κόστους ➡ Να εντοπίζουν τους φόρους και τις πρόσθετες επιβαρύνσεις για μια επισιτιστική επιχείρηση ➡ Να υπολογίζουν το κέρδος στα προϊόντα της επιχείρησης
7.	**ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ** 5. Μέθοδοι τιμολόγησης 1. Υποκειμενικές 2. Αντικειμενικές 6. Μεριδοποίηση 7. Σύνταξη τιμών 1. πιάτων α λα καρτ 2. μενού ταμπλ ντ' οτ 3. καταλόγου	2		1	**3**	➡ Να αναφέρουν τις μεθόδους τιμολόγησης ➡ Να τιμολογούν τα προϊόντα με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης ➡ Να διακρίνουν τα τρόφιμα σε μερίδες με βάση τη νομοθεσία και την πολιτική της επιχείρησης ➡ Να συντάσσουν τιμές για τα εδέσματα μενού α λα καρτ, ταμπλ ντ' οτ και καταλόγων του εστιατορίου
8.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ F&B** 1. Διαχείριση αποθεμάτων με Η/Υ 1. κωδικοποίηση 2. εισαγωγή δεδομένων – καταχωρήσεις 3. εκτυπώσεις κόστους - στατιστικές 4. γραμμωτός κώδικας (bar code) 5. λειτουργία POS		1	2	**3**	➡ Να περιγράφουν τις λειτουργίες του Η/Υ στην διαχείριση των αποθεμάτων ➡ Να εισάγουν τα απαραίτητα στοιχεία στον Η/Υ για την εξαγωγή αποτελεσμάτων ελέγχου του κόστους ➡ Να λειτουργούν προγράμματα διαχείρισης αποθήκης και POS
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	14	4	4	22	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 1 ΩΡΑ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				2	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				24	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ & ΜΕΝΟΥ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:24 (Β' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟ)	24 (ΩΡΕΣ Χ 12 ΕΒΔ.)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στο πλαίσιο της διδασκαλίας του μαθήματος **Σύνθεση καταλόγου και μενού** ο καθηγητής θα πρέπει να αναπτύξει τις ικανότητες και να εμπλουτίσει τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει οι εκπαιδευόμενοι από το πρώτο έτος σπουδών στα μαθήματα Λειτουργία επισιτιστικών τμημάτων και Λειτουργία κουζίνας και βασικές αρχές μαγειρικής τέχνης, ώστε αυτοί να αναπτύξουν την ικανότητα παρουσίασης μενού και καταλόγου επισιτιστικών επιχειρήσεων. Τελικά οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να συνθέτουν μενού και καταλόγους με βασικό κριτήριο την προώθηση των παρασκευών του εστιατορίου.

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να διατυπώνουν την εξελικτική πορεία του μενού και των καταλόγων.
- Να αναπτύσσουν τους λόγους και τις ανάγκες παρουσίασης μενού και καταλόγου.
- Να επεξηγούν τους τύπους των μενού.
- Να χρησιμοποιούν την ορολογία της μαγειρικής στη σύνθεση μενού.
- Να εφαρμόζουν τους κανόνες συνθέσεις μενού.
- Να συνθέτουν μενού όλων των τύπων.
- Να συνθέτουν μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων.
- Να συνθέτουν καταλόγους επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Ταυτόχρονα να είναι ευαισθητοποιημένοι στην ακρίβεια και στη εμφάνιση του μενού και να αντιληφθούν ότι η εικόνα ενός καταλόγου αποτελεί μέσο προβολής της επιχείρησης.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ & ΜΕΝΟΥ		Β ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ.	
1.	**1. ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ** 1.1 Γνωριμία με το μενού και τον κατάλογο του εστιατορίου. 1.2 Η ιστορική διαδρομή και οι λόγοι καθιέρωσης του μενού στο εστιατόριο. 1.3 Οι σύγχρονες τάσεις σύνθεσης μενού και καταλόγου.	1			1	• Να γνωρίσουν τους καταλόγους και τα μενού των εστιατορίων. • Να περιγράφουν την εξέλιξη του μενού. • **Να αναγνωρίσουν τις σύγχρονες συνθήκες και τάσεις του μενού.**
2.	**2. ΟΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ** 2.1 Η κάρτα και το μενού σαν μέσο ενημέρωσης και προώθησης των πωλήσεων στο εστιατόριο. 2.2 Νομοθεσία καταλόγων. 2.2 Τα προϊόντα προστατευμένης ονομασίας προέλευσης στο μενού (παραδοσιακά προϊόντα).	1			1	• Να διακρίνουν την ανάγκη προβολής της επιχείρησης μέσω του μενού. • Να περιγράφουν την σχετική με τους καταλόγους και μενού νομοθεσίας. • **Να καθορίζουν τους λόγους χρήσης προϊόντων Π.Ο.Π. στο μενού.**
3	**3. ΧΡΗΣΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** 3.1 Η ορολογία της μαγειρικής στη σύνθεση του μενού και του καταλόγου. 3.2 Οι ορολογίες με έννοια τρόπου παρασκευής ή παρουσίασης. 3.3 Ονομασίες παρασκευών με βάση τη σάλτσα ή την γαρνιτούρα 3.4.Οι νέες τάσεις παρουσίασης των παρασκευών στο μενού.	1		1	2	• Να αναφέρουν τους τρόπους χρήσης της ορολογίας στη σύνθεση μενού. • Να κατανοήσουν τις νέες τάσεις και συνήθειες στη χρήση της ορολογίας του μενού. • **Να χρησιμοποιούν τη σωστή, για κάθε περίπτωση, ορολογία στη σύνθεση μενού.**
4	**4. ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ. ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΜΕΝΟΥ.** 4.1 Βασικοί κανόνες σύνθεσης μενού. 4.2 Η εμφάνιση του μενού και του καταλόγου. 4.3 Οι γραμματικοί και συντακτικοί κανόνες σύνθεσης μενού. 4.4 Τα στοιχεία του μενού. 4.5 Οι επαναλήψεις των παρασκευών. 4.6 Οι κατηγορίες των παρασκευών και η εδεσματολογική σειρά παρουσίασης των παρασκευών στο μενού. 4.7 Η σχέση κόστους και παρασκευών του μενού. 4.8 Η χρήση εποχιακών και παραδοσιακών προϊόντων. 4.9 Εσφαλμένοι συνδυασμοί γεύσεων. 4.9 Διαθεσιμότητα των πρώτων υλών.	2			2	• Να ορίζουν τους κανόνες σύνθεσης μενού και καταλόγου. • Να περιγράφουν τους κανόνες σύνθεσης μενού. • Να αναγνωρίσουν την ανάγκη εφαρμογής των κανόνων σύνθεσης. • **Να εφαρμόζουν τους κανόνες σύνθεσης μενού και καταλόγου.**

5.	**5.ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ-ΤΥΠΟΙ ΜΕΝΟΥ** 4.1 Τύποι γευμάτων και εκδηλώσεων. 4.2 Τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα στο εστιατόριο. 4.3 Μενού ειδικών εκδηλώσεις. 4.4 Εορταστικές και επετειακές εκδηλώσεις και τα προσφερόμενα μενού. 4.5 Μενού ιδρυμάτων οργανισμών και εργασιακών χώρων. 4.6 Εξειδικευμένα μενού. 4.7 Μενού ειδικών ομάδων ανθρώπων (ασθενών, Α.Μ.Ε.Α. τρίτης ηλικίας κ.α).	1		1	2	➡ Να κατονομάζουν τους τύπους των γευμάτων και των ειδικών εκδηλώσεων στα επισιτιστικά τμήματα. ➡ Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των γευμάτων και των ειδικών εκδηλώσεων. ➡ Να αναγνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των μενού των ειδικών χώρων, ιδρυμάτων κ.α. ➡ Να περιγράφουν τις ιδιαιτερότητες των εξειδικευμένων μενού. ➡ **Να συνοψίσουν όλα τα χαρακτηριστικά των μενού.**
6.	**6. ΜΕΝΟΥ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.** 61 Οι νέες τάσεις διατροφής. 6.2 Η μεσογειακή διατροφή και η ελληνική κουζίνα. 6.3 Οι διαφορές διατροφικές συνήθειες των λαών. 6.4 Η διατροφικές συνήθειες και υγιεινή διατροφή. 6.5 Μενού υγιεινής διατροφής. 6.6 Μενού δίαιτας.	1		2	2	➡ Να γνωρίσουν τις νέες τάσεις διατροφής. ➡ Να περιγράφουν τη μεσογειακή και ελληνική δίαιτα. ➡ Να αναγνωρίσουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών. ➡ Να αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των μενού διαίτης. ➡ **Να εφαρμόζουν τα χαρακτηριστικά των μενού υγιεινής διατροφής.**
7.	**7. ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.** 7.1 Εφαρμογή σύνθεσης μενού. 7.2 Μενού ξενοδοχείων εποχικής λειτουργίας. 7.2 Μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων, μενού "gala". 7.3 Ελληνικά και παραδοσιακά μενού. 7.4 Εθνικά μενού. 7.4 Παιδικά μενού και μενού ειδικών ομάδων. 7.5 Μενού ιδρυμάτων και εργασιακών χώρων και εκδηλώσεων "catering".		1	3	4	➡ **Να συνθέτουν μενού ξενοδοχειακών μονάδων.** ➡ **Να προσβάλουν μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων.** ➡ **Να συντάσσουν μενού ελληνικών παραδοσιακών εκδηλώσεων.** ➡ **Να προτείνουν παιδικά μενού και άλλων ειδικών ομάδων..**
8	**8. ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΜΕΝΟΥ ΜΠΟΥΦΕ.** 8.1 Τύποι και είδη μπουφέ. 8.2 Οργάνωση και σερβίρισμα σε μπουφέ. 8.3 Σύνθεση μενού μπουφέ διαφόρων τύπων.	1	1		2	➡ Να γνωρίσουν τους τύπους και τα είδη του μπουφέ. ➡ Να κατονομάσουν τον τρόπο οργάνωσης και λειτουργίας του μπουφέ. ➡ Να συνθέτουν μενού μπουφέ όλων των τύπων.

9	**9 ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.** 9.1 Τύποι καταλόγου εστιατορίου. 9.2 Ανάλυση των χαρακτηριστικών του καταλόγου. 9.3 Τα στοιχεία και η εμφάνιση καταλόγου. 9.4 Η εδεσματολογική σειρά παρουσίασης των παρασκευών στο κατάλογο. 9.5 Κατάλογοι "room service". 9.6 Σύνταξη καταλόγων διαφόρων τύπων εστιατορίου. 9.7 Σύνταξη καταλόγων μπαρ, σνακ μπαρ κ.α. 9.8 Κατάλογοι κρασιών και ποτών εστιατορίου.	1	1	1	3	➡ Να γνωρίσουν τους τύπους των καταλόγων. ➡ Να αναλύουν τα χαρακτηριστικά τους. ➡ Να τηρούν την εδεσματολογική σειρά στη σύνταξη του καταλόγου. ➡ Να προτείνουν καταλόγους 'ROOM SERVICE". ➡ **Να συνθέτουν καταλόγους κρασιών και ποτών.** ➡ **Να συντάσσουν καταλόγους διαφόρων τύπων εστιατορίου.**
10	**10. ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΜΕΝΟΥ.** 10.2 Πωλήσεις μενού σε ομάδες πελατών, συνέδρια, σεμινάρια, εκδηλώσεις. 10.2 Ενημέρωση τμημάτων. 10.3 Σχεδιασμός και προγραμματισμός εργασιών. 10.4 Προγραμματισμός προσωπικού. 10.5 Προμήθεια εξοπλισμού.	1		1	2	➡ **Να προτείνουν μενού ειδικών εκδηλώσεων στους πελάτες.** ➡ **Να ενημερώνουν τα εμπλεκόμενα τμήματα εξυπηρέτησης πελατών.** ➡ **Να προγραμματίζουν ομάδες εργασίας για ειδικές εκδηλώσεις.** ➡ **Να οργανώνουν τον εξοπλισμό της εκδήλωσις.**
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				23	**12 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				1	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				24	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ MARKETING***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 48 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουριστικό Μάρκετινγκ» είναι:

- Να κατανοήσουν την φιλοσοφία του Μάρκετινγκ.
- Να εξοικειωθούν με τις βασικές έννοιες του Τουριστικό Μάρκετινγκ.
- Να κατανοήσουν την σημασία και την χρησιμότητα του προγραμματισμού και της έρευνας Μάρκετινγκ.
- Να αναφέρουν και να αναλύουν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του τουρίστα.
- Να εξηγούν την τμηματοποίηση της τουριστικής αγοράς και να περιγράφουν τα κριτήρια τμηματοποίησης
- Να γνωρίζουν και να αναλύουν το μείγμα μάρκετινγκ του τουριστικού προϊόντος.

ΜΑΘΗΜΑ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Β΄ ΤΑΞΗ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48 Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
1		**ΤΟ MARKETING ΣΤΙΣ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**	**2**			**2**	
	1.1.	Έννοια και περιεχόμενο					Να διατυπώνουν τον ορισμό του Μάρκετινγκ.
	1.2.	Ιστορική εξέλιξη					Να περιγράφουν την ιστορική εξέλιξη και το ρόλο του Μάρκετινγκ στις σύγχρονες επιχειρήσεις.
	1.3.	Ο ρόλος του Μάρκετινγκ στις σύγχρονες επιχειρήσεις					Να ορίζουν την έννοια και να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του τουριστικού μάρκετινγκ
	1.4.	Τουριστικό Μάρκετινγκ					
	1.5.						
2.		**ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**	**8**			**8**	
	2.1.	Τουρίστας, εκδρομέας					Να ορίζουν τις έννοιες «τουρίστας», «επιθυμίες» «ανάγκες», «ζήτηση».
	2.2.	Επιθυμίες, ανάγκες, ζήτηση.					Να αναφέρουν παραδείγματα τουριστικών προϊόντων
	2.3.	Το τουριστικό προϊόν και τα χαρακτηριστικά του					Να αναφέρουν και να εξηγούν τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος
	2.4.	Ικανοποίηση του τουρίστα					Να ορίζουν τι είναι τουριστική αγορά και να περιγράφουν την λειτουργία της.
	2.5.	Τουριστική αγορά					
	2.6.	Τουριστική προσφορά και ζήτηση και ο ρόλος του τουριστικού μάρκετινγκ.					

	2.7.	Μείγμα τουριστικού μάρκετινγκ					Να εξηγούν το ρόλο του τουριστικού Μάρκετινγκ. Να αναλύουν τα στοιχεία από τα οποία αποτελείται το μίγμα τουριστικού Μάρκετινγκ
3		**Ο ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**	3			3	
	3.1. 3.2.	Η έννοια του προγραμματισμού Η διαδικασία προγραμματισμού του τουριστικού Μάρκετινγκ.					Να γνωρίζουν την έννοια του προγραμματισμούκαι την σημασία του τουριστικού μάρκετινγκ. Να αναφέρουν τα στάδια του προγραμματισμού του τουριστική μάρκετινγκ.
4		**ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**	3			3	
	4.1.	Η έννοια της έρευνας τουριστικού μάρκετινγκ					Να ορίζουν την έννοια έρευνας μάρκετινγκ Να διατυπώνουν την διαδικασία διεξαγωγής έρευνας Μάρκετινγκ
	4.2.	Ο σκοπός και η οργάνωση έρευνας μάρκετινγκ					
	4.3.	Η διαδικασία της έρευνας					
5.		**ΑΓΟΡΑΣΤΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ**	3			3	
	5.1. 5.2.	Η συμπεριφορά του τουρίστα Παράγοντες που επηρεάζουν την συμπεριφορά του τουρίστα					Να ορίζουν και να εξηγούν την χρησιμότητα της γνώσης της συμπεριφοράς του τουρίστα. Να αναφέρουν και να αναλύουν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του τουρίστα.
6		**ΤΜΗΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ**	3			3	
	6.1. 6.2.	Η έννοια της τμηματοποίησης Οι προϋποθέσεις και τα κριτήρια τμηματοποίησης					Να επεξηγούν την έννοια και τις προϋποθέσεις της τμηματοποίησης. Να περιγράφουν τα κριτήρια τμηματοποίησης της τουριστικής αγοράς
7		**ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**	4			4	
	7.1.	Η έννοια της πολιτικής του τουριστικού προϊόντος					Να ορίζουν την έννοια του τουριστικού προϊόντος.

	7.2.	Διαφοροποίηση τουριστικού προϊόντος					Να περιγράφουν με την χρήση παραδειγμάτων τον κύκλο ζωής του τουριστικού προϊόντος
	7.3.	Κύκλος ζωής του τουριστικού προϊόντος					
8		**ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΙΜΩΝ**	3			**3**	
	8.1.	Η έννοια της πολιτικής των τιμών					Να διατυπώνουν την έννοια της πολιτικής των τιμών.
	8.2.	Παράγοντες που επηρεάζουν τον καθορισμό της τιμής					Να επεξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τον καθορισμό της τιμής του τουριστικού προϊόντος
9		**ΤΑ ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ**	3			**3**	
		Η έννοια της διανομής των τουριστικών προϊόντων Η χρήση μεσαζόντων στην διανομή Ο ρόλος του ιντερνετ στην διανομή του τουριστικού προϊόντος					Να ορίζουν την έννοια της διανομής των τουριστικών προϊόντων. Να κατανοήσουν τον ρόλο των μεσαζόντων στην διανομή του τουριστικού προϊόντος. Να περιγράφουν την προώθηση του προϊόντος μέσα από το διαδίκτυο
10		**ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ**	14			**14**	
		Η έννοια και η διαδικασία της επικοινωνίας Η αποτελεσματική επικοινωνία Το μείγμα προώθησης Οι δημόσιες σχέσεις Η διαφήμιση του τουριστική προϊόντος					Να ορίζουν την έννοια της επικοινωνίας και της αποτελεσματικής επικοινωνίας. Να περιγράφουν τα στάδια της διαδικασίας επικοινωνίας. Να προσδιορίζουν το μείγμα της προώθησης. Να ορίζουν την έννοια των δημοσίων σχέσεων και να

		Η προώθηση πωλήσεων στην τουριστική βιομηχανία					προσδιορίζουν τις δραστηριότητες τους στην τουριστική επιχείρηση. Να κατονομάζουν και να περιγράφουν τα κύρια εργαλεία των δημοσίων σχέσεων. Να γνωρίζουν την εφαρμογή των δημοσίων σχέσεων την ξενοδοχειακή βιομηχανία. Να ορίζουν τι είναι διαφήμιση. Να αναφέρουν τα διαφημιστικά μέσα και να κατανοήσουν με ποια κριτήρια γίνεται η επιλογή τους. Να γνωρίζουν τα συστατικά του διαφημιστικού μηνύματος. Να εξηγούν τη σημασία των διαφημιστικών εντύπων. Να αναφέρουν και να περιγράφουν τα εργαλεία προώθησης πωλήσεων. Να εξηγούν τι είναι προσωπική πώληση και τον λόγο ανάπτυξης της προσωπικής πώλησης.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**46**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- **Kotler Philip,** *Management Marketing,* , Εκδόσεις , Αθήνα
- **Ηγουμενάκης Ν.Γ. Ηγουμενάκης Γ.Ν.**, *Τουριστικό Μάρκετινγκ*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 2004
- **Ηγουμενάκης Γ.Ν.**, *Τουριστικό Μάρκετινγκ*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999
- **Μοσχονάς Η. Πετρέας Χ. Βάθης Α..,** *Τουριστικό Μάρκετινγκ*, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2003

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ ΤΕΤΡΑΜΗΝΙΑΙΟ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουριστική Νομοθεσία» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

Αναγνωρίζουν τις προϋποθέσεις ανέγερσης και λειτουργίας ξενοδοχείου.
Κατανοούν τις προδιαγραφές καθώς και τις βασικές υποχρεώσεις των διαφόρων τύπων καταλυμάτων.
Να παραθέτουν τις απαραίτητες διαδικασίες και τα απαραίτητα έγγραφα για την ίδρυση και λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
Εντοπίζουν τις υποχρεώσεις του τουριστικού κλάδου.
Εκθέτουν το νομικό πλαίσιο που αφορά στην εκμετάλλευση αιγιαλών από ξενοδοχείο, στη λειτουργία καταστημάτων μέσα στα ξενοδοχεία.
Διακρίνουν τις νομικές υποχρεώσεις των ξενοδοχείων σε θέματα πυρασφάλειας και προστασίας του περιβάλλοντος.
Αναγνωρίζουν το νομικό καθεστώς λειτουργίας των τουριστικών και ναυλομεσιτικών γραφείων, καθώς και των τουριστικών μεταφορών.
Αναφέρουν τους ελληνικούς φορείς τουρισμού.

ΜΑΘΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΕΝΟΤΗΤΕΣ		Β΄ ΤΑΞΗ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
	ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ	**4**			**4**	
1.1.	Ξενοδοχεία					Να ενημερωθούν για το νομικό πλαίσιο που τα τουριστικά καταλύματα και ορίζει τις προδιαγραφές αλλά και τις υποχρεώσεις των επιχειρήσεων.
1.2.	Οργανωμένες τουριστικές κατασκηνώσεις					
1.3.	Αυτοεξυπηρετούμενα καταλύματα					
1.4.	Τουριστικές εγκαταστάσεις διημέρευσης					
1.5.	Ενοικιαζόμενα επιπλωμένα δωμάτια και διαμερίσματα.					Να ορίζουν τα καταλύματα και να κατανοούν τις ομοιότητες και τις διαφορές τους
1.6.	Τουριστικές εγκαταστάσεις με ειδικές χρήσεις					
	ΕΓΚΡΙΣΗ ΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΥΡΙΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	**6**			**6**	
2.1.	Ορισμός διακρίσεις και κατηγορίες ξεν/χείων					Να εκθέτουν τα στάδια της διαδικασίας που πρέπει να ακολουθήσει και τις ενέργειες που πρέπει να προβεί ένας επιχειρηματίας προκειμένου να λειτουργήσει μια ξενοδοχειακή
2.2.	Έγκριση καταλληλότητας Οικοπέδου					
2.3.	Έγκριση αρχιτεκτονικής μελέτης					

	2.4.	Χορήγηση σήματος λειτουργίας					επιχείρηση. Να αναγνωρίζουν τις προϋποθέσεις ανέγερσης των ξενοδοχείων. Να ορίζουν τι είναι το ειδικό σήμα λειτουργίας. Να αναφέρουν τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για τη χορήγηση του ειδικού σήματος, τις περιπτώσεις που αυτό χορηγείται, τις κυρώσεις σε περίπτωση ανυπαρξίας του καθώς και τις περιπτώσεις που μπορεί να γίνει άρση του σήματος λειτουργίας.
	2.5	Ειδικές προδιαγραφές για φιλοξενία ΑΜΕΑ					Να προσδιορίζουν τις απαραίτητες προδιαγραφές που πρέπει να πληροί μια ξενοδοχειακή ή επισιτιστική επιχείρηση ώστε να φιλοξενήσει ΑΜΕΑ
	2.6	Η ίδρυση και λειτουργία επισιτιστικών επιχειρήσεων					Να παραθέτουν τις απαραίτητες διαδικασίες και τα απαραίτητα έγγραφα για την ίδρυση και λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης
3		**Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**6**			**6**	
	3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. 3.6. 3.7. 3.8. 3.9.	Τα προσόντα των ξενοδόχων Οι υποχρεώσεις των ξενοδόχων Οι υποχρεώσεις των πελατών Διακίνηση συναλλάγματος Πυροπροστασία κτιρίων Λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις Καθορισμός τιμών ξενοδοχείων Επιθεώρηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων Κυρώσεις κατά των ξενοδόχων					Να αναγνωρίζουν τα προσόντα και τους υποχρεώσεις των ξενοδόχων καθώς και τις υποχρεώσεις των πελατών. Να παραθέτουν τις νομικές υποχρεώσεις των ξενοδόχων σε θέματα διακίνησης συναλλάγματος, πυροπροστασίας και τιμολόγησης. Να αναφέρουν τα είδη καταστημάτων που επιτρέπεται να λειτουργούν σε ξενοδοχεία και να παραθέτουν το νομικό πλαίσιο λειτουργίας τους. Να αναφέρουν τα όργανα για τη διεξαγωγή λειτουργικών ελέγχων και να αναγνωρίζουν το πλαίσιο τήρησης των δελτίων λειτουργικότητας. Να εκθέτει τις κυρώσεις που επιβάλλονται στην περίπτωση που ο επιχειρηματίας δεν συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία.

4		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑΥΛΟΜΕΣΙΤΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ**	**1**			**1**	
	4.1.	Τουριστικά Γραφεία					Να περιγράφουν το νομικό καθεστώς λειτουργίας των τουριστικών και ναυλομεσιτικών γραφείων
	4.2.	Ναυλομεσιτικά Γραφεία					
5.		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ**	**3**			**3**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5.	Ειδικά Τουριστικά Λεωφορεία Επιχειρήσεις εκμίσθωσης Ι.Χ. αυτοκινήτων Πλοία αναψυχής Τουριστικά τρένα Αερομεταφορές					Να διατυπώνουν τις προϋποθέσεις κίνησης Ειδικών Τουριστικών Λεωφορείων. Να αναφέρουν τις προϋποθέσεις: • λειτουργίας επιχείρησης εκμίσθωσης ΙΧ • ναύλωσης επαγγελματικού πλοίου αναψυχής • ναύλωσης αεροσκάφους Να εκτιμούν τις κυρώσεις που επιβάλλονται στην περίπτωση παραβίασης τις νομοθεσίας για τις τουριστικές μεταφορές.
6		**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**	**2**			**2**	
	6.1. 6.2. 6.3.	Προστασία Φυσικού Περιβάλλοντος Προστασία Πολιτιστικού Περιβάλλοντος Εκμετάλλευση αιγιαλών από ξενοδοχεία					Να εκτιμούν την σημασία της προστασία του περιβάλλοντος Να περιγράφουν τις δράσεις που αναπτύσσονται για την προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος από την ξενοδοχειακή δραστηριότητα. Να εξηγεί τους τρόπους προστασίας των αιγιαλών από τις δραστηριότητες μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
7.		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**	1			1	
	7.1. 7.2. 7.3. 7.4.	Ιστορική αναδρομή των διεθνών οργανισμών του τουρισμού. Ο Ε.Ο.Τ. Το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδας (Ξ.Ε.Ε.) Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Ξενοδόχων (Π.Ο.Ξ.).					Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Ε.Ο.Τ. Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Ξ.Ε.Ε. Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Π.Ο.Ξ.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**23**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**1**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**24**	

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- **Ευθυμιάτου – Πουλάκου Αντωνία**, *Τουριστική Νομοθεσία*, Εκδόσεις INTERBOOKS, Αθήνα 2004
- **Ευθυμιάτου – Πουλάκου Αντωνία**, *Τουριστικό Δίκαιο*, Εκδόσεις Σάκκουλα, Αθήνα 1997
- **Μέντης Γρηγόριος, Δημήτριος Μανωλόπουλος**, *Τουριστική Νομοθεσία*, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2004

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ Ι	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Ι	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
4.	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
6.	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ **	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**17 13Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ ΙΙ	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΙΙ	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ	**2**	1Θ 1Ε
4.	Ι. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ * ΙΙ. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ*	**2**	2Θ
5.	Ι. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ * ΙΙ. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ *	**2**	2Θ
6.	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**2**	2Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ	**2**	2Ε
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ**	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**15Θ15Ε**

*Τετραμηνιαία μαθήματα

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ Ι	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Ι	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
4.	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
6.	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**16Θ 13Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ ΙΙ	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΙΙ	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ	**2**	1Θ 1Ε
4.	Ι. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ * ΙΙ. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ*	**2**	2Θ
5.	Ι. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ * ΙΙ. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ *	**2**	2Θ
6.	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**2**	2Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ	**2**	2Ε
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**29**	**14Θ15Ε**

*Τετραμηνιαία μαθήματα

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ Ι	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	240(10 ΩΡΕΣΧ24 ΕΒΔ.)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να ενημερωθούν για τη διατροφή και τις διατροφικές συνήθειες των λαών.
- Να έρθουν σε επαφή με τις νέες τάσεις της μαγειρικής τέχνης.
- Να είναι ικανοί να προσδιορίζουν τους τρόπους οργάνωσης επιχείρησης.
- Να χρησιμοποιούν με ασφάλεια τον εξοπλισμό της κουζίνας.
- Να γνωρίσουν τη σύνθεση τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού της κουζίνας.
- Να ξέρουν την χρήση κάθε πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται στην κουζίνα.
- Να γνωρίζουν τους βασικούς τρόπους μαγειρέματος των παρασκευών.
- Να χειρίζεται με ευκολία την ορολογία της κουζίνας.
- Να τηρεί τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας του προσωπικού και των χώρων της κουζίνας.
- Να συνεργάζονται με το προσωπικό της κουζίνας με σκοπό την μεγαλύτερη δυνατή απόδοση της επιχείρησης.
- Να ετοιμάζει βασικές παρασκευές.
- Να παρασκευάζει εδέσματα και να τα παρουσιάζει.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ Ι		Α΄ ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 216				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	Σ	
1.	**1. α)ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ β) Ο ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΙ Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ γ)Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ.** 1.1 Γνωριμία με την μαγειρική τέχνη. 1.2 Ο ορισμός της μαγειρικής τέχνης.. 1.3 Η ιστορική εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης. 1.4 Οι διατροφικές ανάγκες και συνήθειες του ανθρώπου.	5			5	• Να αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της μαγειρικής τέχνης. • Να διατυπώνουν τον ορισμό της μαγειρικής τέχνης και της γαστρονομίας. • Να περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες και ανάγκες των λαών. • **Να αναγνωρίσουν την ανάγκη ικανοποίησης των διατροφικών συνηθειών και αναγκών των ανθρώπων.**
2.	**2. .ΟΙ ΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ. Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ & Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ.** 2.1 Οι σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής τέχνης. 2.2 Τα χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας και οι τοπικές παραδοσιακές παρασκευές. 2.3 Η μεσογειακή και κρητική μαγειρική και διατροφή.	2	2	8	12	• Να έρθουν σε επαφή με τις νέες τάσεις της μαγειρικής τέχνης. • Να επισημαίνουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας. • Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά της μεσογειακής διατροφής. • **Να εκθέτουν τα πλεονεκτήματα της ελληνικής και γενικά της μεσογειακής διατροφής.**
3.	**3. ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.** 3.1. Οργάνωση της κουζίνας.. Διαμόρφωση χώρων. Οι διάφοροι τύποι κουζίνας. 3.2 Η κουζίνα των ξενοδοχείων και των ανεξαρτήτων επισιτιστικών επιχειρήσεων. 3.3 Τα συστήματα ασφαλείας του τμήματος (πυρασφάλεια, ασφάλεια προσωπικού κ.α.).	2	2	8	12	• Να περιγράφουν τα τμήματα της κουζίνας. • Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και της κουζίνας. • Να γνωρίσουν τη χρήση των χώρων του τμήματος. • Να έρθουν σε επαφή με τα μέτρα ασφαλείας του τμήματος. • **Να γνωρίσουν τον τρόπο λειτουργίας των μέσων ασφαλείας.**

4.	**4. ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ** 4.1 Εγκαταστάσεις κουζίνας. 4.2 Εξοπλισμός κουζίνας. 4.3 Πρόβλεψη και σχεδιασμός νέων εγκαταστάσεων. 4.4 Αξιοποίηση των υφισταμένων εγκαταστάσεων. 4.3 Κατηγορίες και είδη εξοπλισμού της κουζίνας 4.4 Προμήθεια εξοπλισμού. 4.5 Συντήρηση και ασφάλεια της λειτουργίας και υγιεινής του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων της κουζίνας.	2	4	8	14	• Να περιγράφουν τις εγκαταστάσεις του τμήματος. • Να αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας. • Να αναγνωρίσουν την ανάγκη της συντήρησης των εγκαταστάσεων του τμήματος. • Να γνωρίσουν τον τρόπο χρήσης του εξοπλισμού. • **Να κάνουν χρήση του εξοπλισμού με ασφάλεια.** • **Να συντηρούν τον εξοπλισμό.**
5.	**5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.** 5.1 Σύνθεση προσωπικού κουζίνας. 5.2 Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού κουζίνας. 5.3. Τουριστική- Επαγγελματική συνείδηση 5.3 Στολές και εμφάνιση προσωπικού κουζίνας. 5.4 Οργάνωση υπηρεσιών κουζίνας.. 5.5 Προγραμματισμός προσωπικού μαγειρείου σε ειδικές εκδηλώσεις. 5.6 Ατομική υγιεινή προσωπικού κουζίνας. 5.7. Σχέσεις του προσωπικού κουζίνας και των άλλων τμημάτων της επιχείρησης.	9	1		10	• Να ορίζουν το προσωπικό του τμήματος. • Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού και να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση. • Να κατανοούν τα προγράμματα εργασίας του προσωπικού. • **Να συνδυάζουν τη στολή και την εμφάνιση του προσωπικού με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.** • **Να αντιληφθούν τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των τμημάτων.** • **Να εκπονούν προγράμματα εργασίας.**
6.	**6. ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.** 6.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των πρώτων υλών της κουζίνας. 6.2 Αποθήκευση και συντήρηση των πρώτων υλών της κουζίνας. Έλεγχος παραλαβής πρώτων υλών. 6.3 Οι αλλοιώσεις των τροφίμων. Τροφικές δηλητηριάσεις. 6.4 Προστασία-συντήρηση των πρώτων από αλλοιώσεις. 6.5 Συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων. 6.6 Τα προϊόντα προστατευμένης ονομασίας προέλευσης. 6.7 Χρήση των προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης στη μαγειρική.	2	4	8	14	• Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά τους. • Να αναφέρουν τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων. • Να αναγνωρίσουν τις αλλοιώσεις των τροφίμων. • **Να γνωρίσουν τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων.** • **Να εφαρμόζουν τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων.** • Να αναγνωρίζουν τα προϊόντα **Π.Ο.Π.** • **Να προτείνουν παρασκευές με βάσει προϊόντα Π.Ο.Π.**

7.	**7.ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.** 7.1 Η χρήση της ορολογίας της κουζίνας. 7.2 Η ορολογία των πρώτων υλών της κουζίνας. 7.3 Η ορολογία παρασκευών και η αντιστοιχία τους με τις πρώτες ύλες ή τρόπους παρασκευής. 7.4 Η χρήση της ορολογίας στη σύγχρονη μαγειρική.	2	2	8	12	• Να χρησιμοποιούν την ορολογία της κουζίνας σαν μέσο επικοινωνίας. • Να αναφέρουν την ορολογία κοπής λαχανικών και φρούτων. • **Να εφαρμόζουν τους όρους της κουζίνας σαν μέσο επικοινωνίας.**
8.	**8. Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.** 8.1 Η έννοια και ο σκοπός της προετοιμασίας στη κουζίνα. 8.2 Προετοιμασία χώρων και σκευών. 8.3 Προετοιμασία και καθαρισμός των πρώτων υλών. 8.4 Προετοιμασία και τρόποι κοπής και προετοιμασία λαχανικών και φρούτων. 8.5 Η προετοιμασίας του τμήματος πριν την έναρξη της εργασίας. 8.6 Η προετοιμασία του τμήματος στο "Table d' hote" και η προετοιμασία του τμήματος για σερβίρισμα "a la carte". 8.7 Αποκατάσταση της καθαριότητας και της τάξης μετά το τέλος της εργασίας στο τμήμα.	3	2	8	13	• Να περιγράφουν τα στάδια της προετοιμασίας. • Να προετοιμάζουν τους χώρους της κουζίνας για την εργασία. • **Να τεμαχίζουν λαχανικά και φρούτα.** • **Να προετοιμάζουν το τμήμα.** • **Να προετοιμάζουν το τμήμα για το σερβίρισμα "Table d' Hote' και " a la carte"** • **Να αξιολογούν την προετοιμασία και την αποκατάσταση της κουζίνας.**
9.	**9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ.** 9.1 Η χρήση και η επίδραση της φωτιάς στις παρασκευές. 9.2 Θερμοκρασίες και χρόνοι ψησίματος. 9.3 Τεχνικές και τρόποι ψησίματος των παρασκευών.	2	2	8	12	• Να καταλάβουν τους τρόπους χρήσης και την επίδραση της φωτιάς στις παρασκευές. • **Να εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές και τρόπους ψησίματος των παρασκευών.**
10.	**10. ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.** 9.1 Τα φον της μαγειρικής. Κατηγορίες τρόποι παρασκευής και χρήση. 9.2 Τα λιαιζόν κατηγορίες και εφαρμογές. 9.3 Φάρσες και μαρινάδες κατηγορίες τρόποι παρασκευής και χρήση. 9.4 Η χρήση αρωματικών στοιχείων γαρνιτούρων και ζωμών στην μαγειρική.	2	4	8	14	• Να αναφέρουν τις κατηγορίες και τη χρήση των φον της κουζίνας. • Να εκθέτουν της κατηγορίες και τον τρόπο παρασκευής των λιαιζόν. • **Να χρησιμοποιούν τις βάσεις στη μαγειρική σαν μέσο βελτίωσης της ποιότητας των παρασκευών.**
11.	**11. ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ** 11.1 Κατηγορίες σαλτσών και τα παράγωγα. 11.2 Τα ντρέσινγκ και άλλα συνοδευτικά. 11.3 Χρήση σαλτσών, βουτύρων και ντρέσινγκ. 11.4 Οι σύγχρονες εφαρμογές σαλτσών και οι ελληνικές σάλτσες. 11.5 Δημιουργία νέων σαλτσών και συνοδευτικών. 11.5 Συντήρηση και αξιοποίηση σαλτσών και βουτύρων.	2	6	8	16	• Να απαριθμούν τις κατηγορίες των σαλτσών. • Να αναφέρουν τα παράγωγα των σαλτών. • Να περιγράφουν τη σύνθεση των διαφόρων συνοδευτικών. (βούτυρα ντρέσινγκ κ.α.). • **Να παρασκευάζουν σάλτσες και βούτυρα.** • **Να συνδυάζουν σάλτσες με παρασκευές**

12.	**12. ΟΙ ΣΟΥΠΕΣ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ.** 12.1 Κατηγορίες και τρόποι παρασκευής σουπών. 12.2 Παράγωγα των κατηγοριών των σουπών. 12.3 Χρήση των σουπών στο μενού και τη μαγειρική. 12.4 Παρασκευές ειδικών, εθνικών σουπών. 12.5 Δημιουργία νέων μορφών σουπών. 12.6 Συντήρηση και αξιοποίηση σουπών και ζωμών.	2	4	8	14	• Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες σουπών • Να περιγράφουν σούπες και ζωμούς. • Να αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών σουπών. • **Να παρασκευάζουν σούπες και ζωμούς.** • **Να δημιουργούν νέες παρασκευές σουπών** • **Να συντηρούν τις σούπες που παρασκευάσθηκαν στη κουζίνα.**
13.	**13. ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ.** 13.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των ορεκτικών. 13.2 Η σημασία των ορεκτικών στη διατροφή και η θέση τους στο μενού. 13.3 Τρόποι παρασκευής και παρουσίασης ορεκτικών. 13.4 Παραδοσιακά ελληνικά και μεσογειακά ορεκτικά 13.5 Δημιουργία κρύων και ζεστών ορεκτικών. 13.6 Συντήρηση και αξιοποίηση ορεκτικών.	2	6	8	16	• Να αναφέρουν τις κατηγορίες και είδη ορεκτικών. • Να αναγνωρίζουν τους τρόπους παρασκευής ορεκτικών. • Να χρησιμοποιούν ορεκτικά στο μενού. • **Να παρασκευάζουν ορεκτικά.** • **Να συνθέτουν νέες μορφές ορεκτικών.**
14.	**14. ΤΑ ΑΒΓΑ** 14.1 Είδη αβγών. Η σημασία της κατανάλωσης αβγών. 14.2 Συντήρηση και αναγνώριση της φρεσκότητας των αβγών. 14.3 Η θέση των αβγών στο μενού. 14.4 Κατηγορίες και τρόποι παρασκευής αβγών. 14.6 Τρόποι παρουσίασης αβγών και γαρνιτούρες. 14.7 Δημιουργία νέων παρασκευών. 14.8 Συντήρηση και αξιοποίηση έτοιμων παρασκευών αβγών.	2	4	8	14	• Να ενημερωθούν για τα αβγά στη διατροφή του ανθρώπου. • Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες παρασκευών αβγών. • Να αναφέρουν τις κατηγορίες των παρασκευών ζυμαρικών και ρυζιών. • **Να παρουσιάζουν παρασκευές αβγών με γαρνιτούρες.** • **Να παρασκευάζουν νέες συνταγές αβγών.**
15.	**15. ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ.** 15.1 Η σημασία της κατανάλωσης των λαχανικών στην διατροφή του ανθρώπου. 15.2 Τα είδη και οι κατηγορίες των λαχανικών. 15.3 Η ποιότητα των λαχανικών. 15.4 Τρόποι και μέθοδοι παρασκευής λαχανικών. 15.5 Οι παρασκευές των λαχανικών. 15.6 Οι νέες εφαρμογές παρασκευής λαχανικών στην σύγχρονη κουζίνα. 15.7 Χρήση των λαχανικών στο μενού και τον κατάλογο. 15.8 Συντήρηση παρασκευασμένων λαχανικών.	2	6	8	16	• Να εκτιμήσουν τη σημασία των λαχανικών στη διατροφή του ανθρώπου. • Να περιγράφουν τους τρόπους παρασκευής των λαχανικών. • **Να χρησιμοποιούν λαχανικά στο μενού.** • **Να συμμετέχουν στην παρασκευή λαχανικών.** • **Να παρασκευάζουν λαχανικά.** • **Να συνθέτουν νέες μορφές παρασκευών λαχανικών.**

16.	**16. ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΤΑ ΡΥΖΙΑ** 17.1 Τα είδη των ζυμαρικών και ρυζιών. 17.2 Η σημασία των ζυμαρικών στη διατροφή και η συμμετοχή τους στη μεσογειακή δίαιτα. 17.3. Κατηγορίες παρασκευών ζυμαρικών και ρυζιών. 17.4 Τρόποι παρουσίασης ζυμαρικών και η θέση τους στο μενού. 17.5 Τρόποι και μέθοδοι παρασκευής ζυμαρικών. 17.6 Ειδικά-εθνικά ζυμαρικά.. 17.7 Δημιουργία νέων μορφών παρασκευών ζυμαρικών και σύνθεση συνταγών. 17.8. Συντήρηση παρασκευασμένων ζυμαρικών.	**2**	**4**	**8**	**14**	• Να αναφέρουν τις κατηγορίες των παρασκευών ζυμαρικών και ρυζιών. • Να παρουσιάζουν παρασκευές ζυμαρικών στο μενού. • Να ενημερωθούν για τις ειδικές παρασκευές ζυμαρικών. • **Να προτείνουν παρασκευές ζυμαρικών στα μενού. Να παρασκευάζουν προϊόντα ζυμαρικών.** • **Να δημιουργούν νέες παρασκευές ζυμαρικών.**
17	**17. ΟΙ ΖΥΜΕΣ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ.** 17.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των ζυμών στη κουζίνα. 17.2 Τρόποι παρασκευής και συντήρησης της ζύμης. 17.3 Παρασκευές με βάση διάφορες ζύμες. 17.4 Εθνικά και παραδοσιακά παρασκευάσματα από ζύμη.	**2**	**4**	**8**	**14**	• Να αναφέρουν τις κατηγορίες των ζυμών. • Να παρασκευάζουν ζύμες. • Να συντηρούν ζύμες. • Να παράγουν προϊόντα με βάση τις ζύμες.
17.	**17. ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ** 17.1 Η σημασία και η θέση της σαλάτας στη διατροφή και το μενού. 17.2 Σαλάτες απλές και σύνθετες. 17.3 Σαλάτες βραστές και σαλάτες ωμές. 17.4 Εθνικές σαλάτες. 17.5 Οι σάλτσες κα τα συνοδευτικά της σαλάτας. 17.6 Τρόποι παρουσίασης και διακόσμησης σαλάτας. 17.7 Συντήρηση παρασκευασμένων σαλατών.	**2**	**4**	**8**	**14**	• Να αναφέρουν σαλάτες απλές και σύνθετες. • Να αναφέρουν τα υλικά των σαλατών. • Να παρουσιάζουν και να διακοσμούν σαλάτες. • **Να παρασκευάζουν τις σαλάτες του μενού.** • **Να προτείνουν νέες συνθέσεις σαλατών.**
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	45	57	120	236	24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 10 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				4	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				240	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗ Ι	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	96(24 εβδ. Χ 4 ωρες)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Α '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να επισημαίνουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής.
Να γνωρίζουν τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής
Να χρησιμοποιούν τους χώρων του τμήματος με ασφάλεια.
Να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμού με ασφάλεια.
Να προτείνουν παρασκευές με βάσει προϊόντα Π.Ο.Π.
Να αποκαθιστούν την καθαριότητα του ζαχαροπλαστείου.
Να εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές και τρόπους ψησίματος των παρασκευών
Να παρασκευάζουν γλυκά διαφόρων τύπων.
Να παρουσιάζουν τα παρασκευασμένα γλυκίσματα.
Να συντηρούν τα γλυκίσματα.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Ι		Α΄ ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑ-ΛΙΑΣ: 240				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	Σ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** 1.1 Γνωριμία με την ζαχαροπλαστική τέχνη. 1.2 Η ιστορική εξέλιξη της ζαχαροπλαστικής τέχνης. 1.3 Οι σύγχρονες τάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης. 1.4 Τα χαρακτηριστικά της ελληνικής ζαχαροπλαστικής και τα τοπικά παραδοσιακά γλυκά.	2			2	Να αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της ζαχαροπλαστικής τέχνης. **Να αναγνωρίσουν την ανάγκη κατανάλωσης επιδορπίων για την ικανοποίηση των διατροφικών αναγκών των ανθρώπων** Να έρθουν σε επαφή με τις νέες τάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης. **Να επισημαίνουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής.**
2.	**ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 2.1. Διαμόρφωση χώρων. Οι διάφοροι τύποι ζαχαροπλαστείου. 2.2 Οι εγκαταστάσεις του ζαχαροπλαστείου. 2.3 Κατηγορίες και είδη εξοπλισμού του ζαχαροπλαστείου. 2.4 Συντήρηση και ασφάλεια της λειτουργίας και υγιεινής του εξοπλισμού του ζαχαροπλαστείου.	2	2		4	Να περιγράφουν τα τμήματα του ζαχαροπλαστείου. Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και του τμήματος. Να αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας. Να αναγνωρίσουν την ανάγκη της συντήρησης του εξοπλισμού του τμήματος.

						•
3.	**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 3.1 Σύνθεση προσωπικού ζαχαροπλαστείου. 3.2 Προσόντα και καθήκοντα και δικαιώματα προσωπικού ζαχαροπλαστείου. 3.3 Οργάνωση υπηρεσιών ζαχαροπλαστείου 3.4. Σχέσεις του προσωπικού ζαχαροπλαστείου και των άλλων τμημάτων της επιχείρησης.	2			2	Να ορίζουν το προσωπικό του τμήματος. Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού. **Να συνεργάζονται με τα άλλα τμήματα.**
4.	**ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 4.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των πρώτων υλών του ζαχαροπλαστείου. 4.2. Τα προϊόντα και τα παράγωγα τους στη ζαχαροπλαστική 4.3. Αποθήκευση και συντήρηση 4.4 Τα προϊόντα προστατευμένης ονομασίας προέλευσης στη ζαχαροπλαστική. 4.5 Χρήση των πρώτων υλών στη ζαχαροπλαστική.	2	2		4	Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών. Να αναφέρουν τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων. Να αναγνωρίζουν τα προϊόντα **Π.Ο.Π. της ζαχαροπλαστικής** **Να προτείνουν παρασκευές με βάσει προϊόντα Π.Ο.Π.**

5.	**ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 5.1 Η ορολογία των πρώτων υλών του ζαχαροπλαστείου. 5.2 Η χρήση της ορολογίας στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. 5.3 Το γλωσσάριο της ορολογίας του ζαχαροπλαστείου.	3	1		4	**Να χρησιμοποιούν την ορολογία ζαχαροπλαστικής σαν μέσο επικοινωνίας.**
6.	**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ** 6.1 Η χρήση και η επίδραση της θερμότητας στα γλυκά. 6.2 Θερμοκρασίες και χρόνοι ψησίματος. 6.3 Τεχνικές και τρόποι ψησίματος των γλυκισμάτων.	2			2	Να καταλάβουν τους τρόπους χρήσης και την επίδραση της θερμότητας στις παρασκευές. **Να εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές και τρόπους ψησίματος των παρασκευών.**
7.	**ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΩΝ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ** 7.1 Οι κατηγορίες των προϊόντων του ζαχαροπλαστείου. 7.2 Τα παραδοσιακά επιδόρπια. 7.3 Τα επιδόρπια με βάση τις ζύμες 7.4 Τα παγωτά. 7.5 Τα κρεμώδη γλυκίσματα-τα σουφλέ-οι τούρτες. και τα σύνθετα γλυκά.	2			2	Να αναφέρουν τις κατηγορίες των γλυκισμάτων. Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των παραδοσιακών γλυκισμάτων. **Να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά των άλλων γλυκισμάτων.**
8.	**ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 8.1 Οι κατηγορίες των βάσεων της ζαχαροπλαστικής. 8.2 Η χρήση των βάσεων της ζαχαροπλαστικής. 8.3 Γλυκιές ζύμες και οι χρήση τους στη ζαχαροπλαστική. 8.4 Αλμυρές ζύμες και οι εφαρμογές τους στο ζαχαροπλαστείου. 8.5 Τα σιρόπια και η χρήση τους στα γλυκά. 8.6 Οι μαρέγκες και οι τρόποι χρήσης τους στα γλυκίσματα. 8.7 Οι κρέμες και η χρήση τους στη ζαχαροπλαστική - Παρασκευές 8.8 Οι σάλτσες και οι εφαρμογές τους στα γλυκά.	3	4	8	15	Να απαριθμούν τις κατηγορίες των βασικών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής. Να αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών παρασκευών. Να παρασκευάζουν βασικές κρέμες. **Να χρησιμοποιούν τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής για τη παραγωγή σύνθετων γλυκισμάτων.** **Να συντηρούν τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής.**

9.	**ΟΙ ΜΑΡΕΓΚΕΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.** 9.1 Τα είδη της μαρέγκας. 9.2 Η χρήση των μαρέγκων. 9.3 Παρασκευές με μαρέγκα. 9.4 Συντήρηση και αξιοποίηση μαρέγκων	**2**	**2**	**4**	**8**	Να αναφέρουν τις κατηγορίες και είδη της μαρέγκας. Να αναγνωρίζουν τους τρόπους παρασκευής τις μαρέγκας. **Να χρησιμοποιούν τη μαρέγκα για τη παρασκευή γλυκισμάτων.** **Να συντηρούν τη μαρέγκα.**
10.	**10. ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΖΥΜΕΣ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 10.1 Οι κατηγορίες των ζυμών του ζαχαροπλαστείου. 10.2 Παρασκευές ζυμών ζαχαροπλαστικής. 10.3 Χρήση και εφαρμογές των ζυμών στη ζαχαροπλαστική. 10.5 Συντήρηση των ζυμών και των παρασκευών από ζύμη.	**2**	**4**	**12**	**18**	Να αναφέρουν τις κατηγορίες και είδη τις ζύμης του ζαχαροπλαστείου.. **Να παρασκευάζουν ζύμες ζαχαροπλαστικής.** **Να χρησιμοποιούν ζύμες ζαχαροπλαστικής για τη παρασκευή απλών και σύνθετων γλυκισμάτων.** **Να συντηρούν τις ζύμες και τις παρασκευές από ζύμη.**

11.	**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ.** Α) Παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά με φύλλο. Β) Σιροπιαστά παραδοσιακά γλυκά. Γ).Νηστίσιμα παραδοσιακά γλυκά Δ) Εορταστικά παραδοσιακά γλυκά 1 Βαθμοί ψησίματος της ζάχαρης. 2 Τα σιρόπια και η χρήση τους στα ανάλογα γλυκά. 3.Κατηγορίες παραδοσιακών γλυκών. 4 Παρασκευή και παρουσίαση των γλυκών. 5 Συντήρηση των γλυκών. 6.Τοπικά παραδοσιακά γλυκά.	**4**	**4**	**20**	**28**	Να περιγράφουν τους βαθμούς ψησίματος της ζάχαρης. **Να εφαρμόζουν τους κανόνες ψησίματος της ζάχαρης.** Να χρησιμοποιούν τα σιρόπια για την παρασκευή αναλόγων γλυκισμάτων. **Να παρουσιάζουν τα παρασκευασμένα γλυκίσματα.** **Να συντηρούν τα γλυκίσματα σιροπιού.** **Να παρασκευάζουν τοπικά γλυκά.** Να κατονομάζουν τα εορταστικά γλυκά. **Να παρασκευάζουν εορταστικά γλυκά.** **Να γνωρίζουν τους τρόπους συντήρησης των γλυκών.**

12.	**ΟΙ ΣΑΛΤΣΕΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 12.1 Κατηγορίες σαλτσών ζαχαροπλαστικής. 12.2 Απλές σάλτσες ζαχαροπλαστικής. 12.3 Σάλτσες φρούτων. 12.4 Σύνθετες σάλτσες ζαχαροπλαστικής. 12.5 Χρήση και εφαρμογές των σαλτσών της ζαχαροπλαστικής. 12.6 Συντήρηση σαλτσών ζαχαροπλαστικής.	**1**	**1**	**3**	**5**	Να αναφέρουν τις κατηγορίες των σαλτσών της ζαχαροπλαστικής. Να περιγράφουν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής. Να χρησιμοποιούν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής στη σύνθεση γλυκισμάτων. Να συντηρούν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**29**	**20**	**47**	**94**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 4 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**96**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

"Le livre du patissier", editions J.Lannore
« Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική Α», editions Les livres de tourisme

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	48 (2 ω Χ 24 εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Α '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στο πλαίσιο της διδασκαλίας του μαθήματος της **Αρχές Λειτουργίας Επισιτιστικών μονάδων** οι εκπαιδευόμενοι της ειδικότητας θα πρέπει να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν μια συνθέτη επιχείρηση επισιτισμού. Να ενημερωθούν για τον τρόπο λειτουργίας της τραπεζαρίας. Να αναπτύσσουν τις ιδανικές σχέσεις συνεργασίας μεταξύ των τμημάτων παραγωγής και πώλησης..

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να ενημερωθούν για τις μορφές των επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Να αναφέρουν τρόπους οργάνωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
- Να συμμετέχουν στην προετοιμασία του εστιατορίου.
- Να γνωρίσουν τη σύνθεση και τα καθήκοντα του προσωπικού του εστιατορίου.
- Να κατανοήσουν τους τρόπους λειτουργίας του εστιατορίου.
- Να εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος στις επισιτιστικές επιχειρήσεις.
- Να αναγνωρίσουν την σκοπιμότητα της καθαριότητας στην τραπεζαρία.
- Να περιγράφουν και τα είδη των γευμάτων.
- Να συμμετέχουν στην οργάνωση ειδικών εκδηλώσεως στην τραπεζαρία
- Να γνωρίζουν τους τρόπους λειτουργίας του ταμείου του εστιατορίου.
- Να συνεργάζονται με το προσωπικό της τραπεζαρίας με σκοπό την μεγαλύτερη δυνατή απόδοση της επιχείρησης

ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ		Α ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ.	
1.	**1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** **ΜΟΡΦΕΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ** **1.1** Η εξέλιξη των υπηρεσιών εστίασης **1.2** Κατηγορίες και μορφές εστιατορίων.	1	1		2	• Να γνωρίσουν την ιστορική εξέλιξη των εστιατορίων. • Να περιγράφουν τις κατηγορίες και τις μορφές των εστιατορίων. • Να αναγνωρίσουν την ποικιλομορφία της αγοράς εστίασης.
2.	**2. ΚΥΡΙΟΙ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ** **2.1** Κύριοι και βοηθητικοί χώροι εστιατορίου. **2.2** Οι εγκαταστάσεις των βοηθητικών χώρων εστιατορίου.	1	1		2	• Να περιγράφουν τους χώρους των εστιατορίων. • Να αναφέρουν τις λειτουργίες των εγκαταστάσεων των βοηθητικών χώρων του εστιατορίου.
3.	**3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ** **3.1** Οι εγκαταστάσεις της τραπεζαρίας. **3.2** Ο εξοπλισμός της τραπεζαρίας. Έπιπλα, σκεύη, λινά, συσκευές και όργανα. **3.3** Διαχείριση εξοπλισμού. Προμήθεια και αποθήκευση. **3.4** Συντήρηση και καθαρισμός εξοπλισμού. **3.5** Μέτρα ασφαλείας και ασφαλής χρήση του εξοπλισμού.	2	1		3	• Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις της τραπεζαρίας. • Να απαριθμούν τον αναγκαίο εξοπλισμό. • Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του εξοπλισμού. • Να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό • Να οργανώνουν τον απαραίτητο εξοπλισμό μιας επιχείρησης. • Να συντηρούν τον εξοπλισμό με ασφάλεια.
4	**4. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ.** **4.1.** Σύνθεση προσωπικού τραπεζαρίας. **4.2** Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού τραπεζαρίας. **4.3.** Τουριστική – Επαγγελματική Συνείδηση **4.4** Υγιεινή και ασφάλεια προσωπικού τραπεζαρίας. **4.5** Οι στολές και η εμφάνιση του προσωπικού. **4.6** Προγράμματα εργασίας και απασχόλησης προσωπικού.	3			3	• Να αναγνωρίσουν την σημασία του ανθρώπινου δυναμικού της τραπεζαρίας. • Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού. • Να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Να συνδέσουν τη χρήση των στολών και της εμφάνισης του προσωπικού με την υγιεινή και την γενική εικόνα της επιχείρησης.

5	**5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ.** **5.1** Διάταξη επίπλων. **5.2** Χρήση λινών και επιτραπέζιων σκευών. **5.3** Προετοιμασία τραπεζαρίας.. Μεταφορά σκευών. **5.4** Βασική προετοιμασία τραπεζαρίας. Βασικό κουβέρ. Κουβέρ αλά καρτ. **5.5** Απομάκρυνση ακαθάρτων σκευών. **5.6** Απαραίτητες προϋποθέσεις σερβιρίσματος. **5.7** Υποδοχή πελατών και διάθεση τραπεζιών. **5.8** Ενημέρωση πελατών και προώθηση πωλήσεων. **5.9** Αντιμετώπιση συνηθισμένων παραπόνων και προβλημάτων από τους πελάτες.	**2**		**3**	**5**	➡ Να διευθετούν τα έπιπλα της τραπεζαρίας σύμφωνα με το αρχιτεκτονικό σχέδιο αυτής. ➡ Να διαχειρίζονται λινά και επιτραπέζια σκεύη. ➡ Να περιγράφουν τους κανόνες προετοιμασίας της τραπεζαρίας. ➡ Να αναγνωρίσουν τους τρόπους ασφαλούς μεταφοράς σκευών. ➡ Να προετοιμάζουν την τραπεζαρία σύμφωνα με το πλάνο εργασίας. ➡ Να απομακρύνουν με ασφάλεια τα χρησιμοποιημένα σκεύη. ➡ Να κατανοήσουν την ανάγκη διασφάλισης των απαραίτητων προϋποθέσεων για την λειτουργία της τραπεζαρίας. ➡ Να καταλάβουν το σκοπό της ενημέρωσης των πελατών. ➡ Να ενημερωθούν για τα συνήθη παράπονα πελατών ➡ Να αντιμετωπίζουν τα λειτουργικά προβλήματα.
6	**6. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ** **6.1** Τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα. **6.2** Είδη πρωινού και σύνθεση πρωινών. **6.3** Προετοιμασία τραπεζαρίας και τρόποι σερβιρίσματος πρωινών. **6.4** Κάρτα πρωινών και αποκατάσταση τραπεζαρίας. **6.5** Το μεσημβρινό και βραδινό γεύμα. Σύνθεση γευμάτων και προετοιμασία τραπεζαρίας. **6.6** Σερβίρισμα γευμάτων και αποκατάσταση τραπεζαρίας. **6.7** Τα δευτερεύοντα γεύματα προετοιμασία και αποκατάσταση. (BRUNCH,. COFFEE BREAK, 5 O' CLOCK TEE, SOUPE κ.α.) **6.8** Ειδικά και επίσημα γεύματα. Γεύματα επαγγελματικά. κ.α. **6.9** Οι υπηρεσίες σερβιρίσματος δωματίου. (ROOM SERVICE). **6.10** Λήψη παραγγελίας και προετοιμασία σερβιρίσματος.. **6.11** Κατάλογοι ειδών για την υπηρεσία δωματίου. **6.12** Απομάκρυνση σκευών από τα δωμάτια..	**2**	**2**	**4**	**8**	➡ Να αναφέρουν τα κύρια και τα δευτερεύοντα γεύματα. ➡ Να περιγράφουν τη σύνθεση των πρωινών. ➡ Να προτείνουν διάφορες παρασκευές που είναι δυνατόν να συμπεριλαμβάνονται στο πρωινό. ➡ Να αναφέρουν τα είδη κάρτας πρωινών. ➡ Να συνθέτουν κάρτες πρωινών. ➡ Να γνωρίζουν τη σύνθεση των γευμάτων. ➡ Να κατανοήσουν τα στάδια προετοιμασίας της τραπεζαρίας για κάθε γεύμα. ➡ Να προετοιμάζουν την τραπεζαρία για τα τρία βασικά γεύματα. ➡ Να σερβίρουν απλά γεύματα. ➡ Να φροντίζουν για την αποκατάσταση της τραπεζαρίας. ➡ Να προσδιορίσουν τις διάφορες κυρίων και δευτερευόντων γευμάτων. ➡ Να περιγράφουν την οργάνωση και τη σύνθεση δευτερευόντων γευμάτων. ➡ Να κατονομάζουν τα στάδια προετοιμασίας των υπηρεσιών δωματίου. ➡ Να συμμετέχουν στην οργανώσει του σερβιρίσματος στα δωμάτια. ➡ Να γνωρίζουν τους τρόπους λήψης παραγγελίας από τα δωμάτια των πελατών. ➡ Να αναφέρουν τα είδη που αναφέρονται στη κάρτα των υπηρεσιών δωματίου. ➡ Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα απομάκρυνσης των χρησιμοποιημένων σκευών από τους ορόφους.

7	**7. ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ** **7.1** Εισαγωγή στους τρόπους σερβιρίσματος. **7.2** Γενικοί κανόνες σερβιρίσματος.. **7.3** Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των τρόπων σερβιρίσματος. **7.4** Προετοιμασία και απαιτούμενες συσκευές και σκεύη. **7.5** Οργάνωση και σερβίρισμα γευμάτων από μπουφέ.	**2**	**3**		**5**	• Να περιγράφουν τους τρόπους σερβιρίσματος . • Να αναφέρουν τους βασικούς κανόνες σερβιρίσματος • Να εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος. • Να αναγνωρίζουν τα μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα όλων των τρόπων σερβιρίσματος. • Να προετοιμάζουν συσκευές και σκεύη για κάθε τρόπο σερβιρίσματος. • Να οργανώνουν το σερβίρισμα από μπουφέ. • Να αποκαθιστούν την αίθουσα μετά από το σερβίρισμα του μπουφέ.
8	**8. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ Β ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ** **8.1** Παρουσίαση και σερβίρισμα βασικών παρασκευών. **8.2** Προετοιμασία απαραίτητα σκεύη και συσκευές. **8.2** Παρουσίαση και σερβίρισμα ειδικών παρασκευών. **8.3** Προετοιμασία απαραίτητα σκεύη και συσκευές. **8.4** Παρουσίαση και εκτέλεση παρασκευών μπροστά στον πελάτη. (παρασκευές που τεμαχίζονται ή ολοκληρώνονται μπροστά στον πελάτη–decoupage & flambage)	**1**	**1**	**4**	**6**	• Να προετοιμάζουν τις βασικές παρασκευές. • Να παρουσιάσουν τις βασικές παρασκευές. • Να σερβίρουν βασικές παρασκευές. • Να προετοιμάζουν την παρουσίαση ειδικών παρασκευών. • Να κάνουν χρήση ειδικών σκευών παρουσίασης. • Να σερβίρουν τις ειδικές παρασκευές. • Να προετοιμάζουν την παρουσίαση παρασκευών μπροστά στο πελάτη. • Να εκτελούν flambage και decoupage μπροστά στον πελάτη.
9	**9. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ.** **9.1** Οργάνωση και σερβίρισμα ειδικών εκδηλώσεων. **9.2** Είδη ειδικών εκδηλώσεων. (gala, banquet, cocktail, buffet) **9.3** Οργάνωση προσωπικού. **9.4** Λήψη παραγγελίας ειδικών εκδηλώσεων. Τρόποι ενημέρωσης των εμπλεκομένων τμημάτων. 9.5 Οργάνωση ελληνικής βραδιάς. 9.6 Οργάνωση εκδηλώσεων κέτερινγκ(catering)	**2**	**1**	**2**	**5**	• Να συσχετίζουν το σερβίρισμα ειδικών εκδηλώσεων και σερβίρισμα απλής λειτουργίας τραπεζαρίας. • Να αναγνωρίζουν τους διαφορετικούς τύπους ειδικών εκδηλώσεων. • Να περιγράφουν την σύνθεση του προσωπικού ειδικών εκδηλώσεων. • Να οργανώνουν το προσωπικό ειδικών εκδηλώσεων. • Να γνωρίζουν τα στοιχεία παραγγελίας ειδικών εκδηλώσεων. • Να τηρούν τα ενημερωτικά έντυπα ειδικών εκδηλώσεων. • Να σχεδιάζουν την οργάνωση ελληνικής βραδιάς. • Να είναι σε θέση να συμμετέχουν σε εκδηλώσεις κετερινγκ. • Να οργανώνουν εκδηλώσεις κέτεριγνκ.(catering)

10	**10. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΜΕΙΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ** **10.1** Το τμήμα έκδοσης λογαριασμών εστιατορίου. **10.2** Τα έντυπα και ο εξοπλισμός του τμήματος του ταμείου. **10.3** Χειρόγραφο και μηχανογραφημένο σύστημα έκδοσης λογαριασμών τραπεζαρίας. **10.3** Συστήματα αυτόματης παραγγελιοληψίας..	**2**		**2**	**4**	➡ Να έρθουν σε επαφή με το τρόπο οργάνωσης του τμήματος. ➡ Να αναγνωρίσουν τη σπουδαιότητα του τμήματος. ➡ Να κατονομάζουν τα απαραίτητα έντυπα του τμήματος. ➡ Να έρθουν σε επαφή με τον μηχανολογικό εξοπλισμό του τμήματος. ➡ Να κάνουν χρήση του χειρόγραφου συστήματος λειτουργίας του τμήματος. ➡ Να παρουσιάζουν τον τρόπο λειτουργίας αυτόματης παραγγελιοληψίας.
11	**11. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** **11.1** Διαχείριση της ποιότητας των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού. **11.2** Τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής και χώρων. **11.3** Κανόνες διασφάλισης της ποιότητας των πρώτων υλών και διαδικασιών των εστιατορίων.	**4**			**4**	➡ Να αναγνωρίσουν τους τρόπους ασφαλούς χρήσης των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού του τμήματος. ➡ Να τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής. ➡ Να διασφαλίζουν την καθαριότητα των χώρων. ➡ Να χρησιμοποιούν σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας της ποιότητας για τις πρώτες ύλες και διαδικασίες του τμήματος.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ – ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	48(2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να :

- ‘Να προσδιορίζουν σε ποιους παράγοντες οφείλονται οι αλλοιώσεις των τροφίμων.
- Να κατανοήσουν τις συνθήκες συντήρησης τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους
- Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες φυτικών τροφών
- Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές αξίες των τροφών φυτικής προέλευσης
- Να γνωρίζουν τους γενικούς κανόνες για τη σύνταξης διαιτολογίου
- Να συνειδητοποιήσουν την έννοια της ισορροπημένης διατροφής
- Να προσδιορίζουν τα είδη των τροφίμων της μεσογειακής δίαιτας.
- Να εξηγούν την πυραμίδα της μεσογειακής δίαιτας

	Διάγραμμα ύλης : ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	Έτους **Α**				
	ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1	**ΤΡΟΦΕΣ- ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ**	**5**			**5**	• Να γνωρίζουν τα βασικά συστατικά των τροφών • Να προσδιορίζουν τις ενεργειακές ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού • Να γνωρίζουν τη σημασία που πρέπει να δίνεται στην διατήρηση των τροφών μέχρι την κατανάλωση. • Να γνωρίζουν σε ποιους παράγοντες οφείλονται οι αλλοιώσεις των τροφίμων.
	• Εισαγωγή. Γενικά περί τροφών • τα συστατικά των τροφών(λευκώματα ή πρωτεΐνες, λίπη ή έλαια, σάκχαρα ή υδατάνθρακες, ανόργανες & οργανικές ουσίες, βιταμίνες, νερό) • ανάγκες του οργανισμού σε θρεπτικές ουσίες • θερμίδες- βασικός μεταβολισμός					
2	**ΖΩΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ**	**10**			**10**	•Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες ζωικών τροφών •Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές αξίες των τροφών ζωικής προέλευσης •Να γνωρίζουν βασικά χαρακτηριστικά τους καθώς και τις αλλοιώσεις που μπορεί να υποστούν. •Να γνωρίζουν τις συνθήκες συντήρησης τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους
	• Κρέας (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Γάλα ως τροφή (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση-διατήρηση)					
	• Αυγά (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
	• Ψάρια (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Μαλάκια οστρακόδερμα (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση-διατήρηση)					

3	**ΦΥΤΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ**	8			8	•Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες φυτικών τροφίμων •Να γνωρίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά τους καθώς και τις αλλοιώσεις που μπορεί να υποστούν. • Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες φυτικών τροφών •Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές αξίες των τροφών φυτικής προέλευσης •Να γνωρίζουν βασικά χαρακτηριστικά τους καθώς και τις αλλοιώσεις που μπορεί να υποστούν. •Να γνωρίζουν τις συνθήκες συντήρησης τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους
	• Δημητριακά (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση-διατήρηση) • Ρύζι .(Συστατικά , συντήρηση αλλοιώσεις). • Άλευρα (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Όσπρια (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Λαχανικά (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση-διατήρηση) • Πατάτα (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
4	***<u>ΦΥΤΙΚΑ ΕΛΑΙΑ</u>***	5			5	• Να γνωρίζουν τη χρήση των ελαίων • Να εντοπίζουν τις διαφορές τους και τη διαδικασία διακίνησης των διαφόρων φυτικών ελαίων στα ξενοδοχεία. • Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές τους αξίες
	• Ελαιόλαδο- αραβοσιτέλαιο – καλαμποκέλαιο (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					

5	***<u>ΦΡΟΥΤΑ</u>***	6			6	• Να προσδιορίζουν τις ιδιότητες και τις θρεπτικές αξίες • Να γνωρίζουν τα στάδια , αγοράς, αποθήκευσης και διατήρησης τους.
	• Μήλα, σταφύλι, πορτοκάλια, μπανάνες κλπ (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
6	***<u>ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ</u>***					
	• Καρυκεύματα • Μπαχαρικά • Αρτύματα • Βότανα • Γλυκαντικές ύλες	5			5	• Να γνωρίζουν τη φυσική ή χημική σύσταση των υλών • Να γνωρίζουν τη θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση-διατήρηση • Να γνωρίζουν τα στάδια , αγοράς, αποθήκευσης και διατήρησης τους.
7	**ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ**	7			7	• Να γνωρίζουν τους γενικούς κανόνες για τη σύνταξης διαιτολογίου • Να συνειδητοποιήσουν την έννοια της ισορροπημένης διατροφής • Να προσδιορίζουν τα είδη των τροφίμων της μεσογειακής δίαιτας. • Να εξηγούν την πυραμίδα της μεσογειακής δίαιτας
	• Γενικοί κανόνες σύνταξης διαιτολογίου • Ισορροπημένη διατροφή • Μεσογειακή δίαιτα • Είδη τροφίμων μεσογειακής δίαιτας • Πυραμίδα μεσογειακής δίαιτας • Ειδικές δίαιτες για ασθενής					
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	46			46	
	ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				2	
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				48	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να κατανοήσουν τη σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στον εργασιακό χώρο.
Να περιγράφουν τις κατάλληλες συνθήκες που πρέπει να επικρατούν στους χώρους εργασίας.
Να αναγνωρίζουν τους κινδύνους στους χώρους εργασίας και να απαριθμούν τρόπους αντιμετώπισής τους.
Να γνωρίζουν τρόπους αντιμετώπισης των πυρκαγιών καθώς και τις αρχές παροχής πρώτων βοηθειών.
Να απαριθμούν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των τροφίμων καθώς και τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους.
Να περιγράφουν τα διάφορα συστήματα διασφάλισης ποιότητας στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και στα ζαχαροπλαστεία.

<table>
<tr><th colspan="2">ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</th><th colspan="4">Α΄ ΤΑΞΗ</th><th>ΤΜΗΜΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ</th></tr>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</th><th colspan="4">ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48</th><th rowspan="2">ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</th></tr>
<tr><th>Θ</th><th>Ε</th><th>Π</th><th>ΣΥΝ</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ
1. Ανάλυση των στόχων του μαθήματος
2. Η σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στο χώρο εργασίας</td><td>1</td><td></td><td></td><td>1</td><td>➡ Να εξοικειωθούν με τους στόχους του μαθήματος της υγιεινής και ασφάλειας των εργασιακών χώρων.</td></tr>
<tr><td></td><td>Α΄ ΜΕΡΟΣ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ
1. Ορισμός και πηγές του επαγγελματικού κινδύνου.
2. Επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου.
3. Αρχές πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου.</td><td>2</td><td></td><td></td><td>2</td><td>➡ Να κατανοούν τον επαγγελματικό κίνδυνο.
➡ Να απαριθμούν τις πηγές καθώς και τις επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου.
➡ Να κατονομάζουν τις αρχές που πρέπει να ακολουθούνται για την πρόληψη του επαγγελματικού κινδύνου.</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΑΤΥΧΗΜΑ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ
1. Ορισμός και αιτίες εργατικών ατυχημάτων.
2. Μέτρα για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων.
3. Επαγγελματικές ασθένειες.</td><td>2</td><td></td><td></td><td>2</td><td>➡ Να περιγράφουν τον ορισμό του εργατικού ατυχήματος.
➡ Να κατονομάζουν τις αιτίες των εργατικών ατυχημάτων.
➡ Να αναφέρουν μέτρα που λαμβάνει ο εργοδότης και ο εργαζόμενος για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων.
➡ Να αναγνωρίζει τη διαφορά μεταξύ επαγγελματικής ασθένειας και επαγγελματικού ατυχήματος.</td></tr>
</table>

4.	**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** 1. Χώροι εργασίας 1. Κτίρια. 2. Ηλεκτρική εγκατάσταση και πρόληψη ατυχημάτων από τον ηλεκτρισμό. 3. Οδοί διαφυγής και έξοδοι κινδύνου. 4. Το φυσικό περιβάλλον των χώρων εργασίας (Θερμοκρασία, Εξαερισμός, Φωτισμός). Μέτρα για την εξασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών εργασίας. 5. Δάπεδα των χώρων εργασίας. 6. Διάδρομοι κυκλοφορίας. 7. Σταθερές σκάλες. 8. Τοίχοι. 9. Πόρτες. 10. Διαστάσεις και όγκος αέρα των χώρων εργασίας. 11. Εξωτερικοί χώροι εργασίας. 2. Σήμανση των χώρων εργασίας. 1. Τρόποι σήμανσης. 2. Χρήσιμες πληροφορίες και οδηγίες που αφορούν τα σήματα.	8			**8**	➡ Να περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλείας που πρέπει να πληρούν οι χώροι εργασίας. ➡ Να αναφέρουν τις κατάλληλες προϋποθέσεις που πρέπει να ισχύουν για ένα καλό εργασιακό περιβάλλον. ➡ Να διακρίνουν τις διάφορες σημάνσεις των χώρων εργασίας.

5.	**ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** 1. Καθαριότητα και τάξη στην εργασία. 2. Υγιεινή προσωπικού. a. Στολές. b. Υγιεινή σώματος. c. Προβλεπόμενοι χώροι υγιεινής των εργαζομένων στις επιχειρήσεις (μπάνια, ερμάρια, κλπ.). 3. Υγιεινή χώρων και εγκαταστάσεων a. Καθαρισμός πάγκων εργασίας. b. Καθαρισμός μηχανημάτων. c. Καθαρισμός χώρων εργασίας. 4. Είδη καθαρισμού χώρων εργασίας και απαραίτητες προφυλάξεις.	1			**1**	➧ Να κατανοήσουν τη σημασία ενός καθαρού και οργανωμένου χώρου εργασίας. ➧ Να κατονομάζουν μέτρα για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων καθώς και των χώρων εργασίας. ➧ Να γνωρίζουν τους προβλεπόμενους χώρους που πρέπει να παρέχει η επιχείρηση για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων.
6.	**ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΗ ΑΝΥΨΩΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΟΡΤΙΩΝ** 1. Εισαγωγή. 2. Χρήσιμες οδηγίες για τη μεταφορά των φορτίων με ασφάλεια.	1			**1**	➧ Να αντιληφθούν την σημασία της σωστής ανύψωσης των φορτίων. ➧ Να μάθουν τη σωστή διαδικασία για την ανύψωση και μεταφορά των φορτίων.

7.	**ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ** 1. Είδη πυρκαγιών. 1. Πυρκαγιά – Γενικά στοιχεία. 2. Τρόποι μετάδοσης της φωτιάς. 3. Αιτίες πυρκαγιάς. 4. Κατηγορίες πυρκαγιών. 2. Αντιμετώπιση πυρκαγιών και πυροσβεστικά μέσα. 1. Αντιμετώπιση πυρκαγιών. 2. Κατάσβεση πυρκαγιών. 3. Μέσα καταστολής ανά κατηγορία πυρκαγιάς. 4. Πυροσβεστήρες. 5. Άλλα μέσα κατάσβεσης της πυρκαγιάς. 6. Απαιτούμενες ενέργειες σε περίπτωση πυρκαγιάς. 3. Πρόληψη πυρκαγιών. 1. Μέτρα για την πρόληψη πυρκαγιών.	4	1		**5**	➡ Να κατανοήσουν τη σημασία της πυρασφάλειας στον εργασιακό χώρο. ➡ Να απαριθμούν τους τρόπους μετάδοσης καθώς και τις αιτίες μιας πυρκαγιάς. ➡ Να διαχωρίζουν τις κατηγορίες των πυρκαγιών και να επιλέγουν τη σωστή μέθοδο κατάσβεσης για κάθε μια από αυτές. ➡ Να κατονομάζουν μέτρα για την πρόληψη των πυρκαγιών.
8.	**ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ** 1. Πρώτες βοήθειες σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης. 1. Πρώτες βοήθειες για αιφνίδια ασθένεια ή τραυματισμό. 2. Πρώτες βοήθειες σε ατυχήματα και τραυματισμούς.	2	1		**3**	➡ Να καταγράφουν μεθόδους παροχής πρώτων βοηθειών σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης.
	Β΄ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
9.	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** 1. Ποιοτικός έλεγχος. 2. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα. 3. Βιολογικοί κίνδυνοι 4. Χημικοί κίνδυνοι. 5. Φυσικοί κίνδυνοι.	2			**2**	➡ Να απαριθμούν τους κινδύνους που εκδηλώνονται κατά την παραγωγική διαδικασία. ➡ Να περιγράφουν τη σημασία του ποιοτικού ελέγχου των τροφίμων.
10.	**ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.**	10			**10**	➡ Να κατονομάζουν τις αλλοιώσεις που μπορούν να υποστούν τα διάφορα τρόφιμα.

	1. Φρούτα – Λαχανικά. 1. Παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους. 2. Έλεγχος υγιεινής κατάστασης λαχανικών. 3. Φυσικοχημικοί και βιολογικοί παράγοντες αλλοιώσεων. 2. Δημητριακά και τα προϊόντα τους. 1. Κατηγορίες δημητριακών. 2. Ποιότητα, χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις. 3. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. 3. Λιπαρές ύλες. 1. Κατηγορίες ελαιόλαδου. 2. Άλλα φυτικά λάδια – σπορέλαια. 3. Βασικά κριτήρια ελέγχου ποιότητας – Νοθεία. 4. Γαλακτοκομικά προϊόντα 1. Χαρακτηριστικά του γάλακτος και των προϊόντων του. 2. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. 5. Κρέας – Προϊόντα κρέατος. 1. Ποιοτικά χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις του κρέατος. 2. Κριτήρια καλής ποιότητας κρέατος και προϊόντων. 6. Αλιεύματα. 1. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των αλιευμάτων. 2. Μικροβιακή αποσύνθεση και μολυσματικότητα των αλιευμάτων. 3. Κριτήρια ελέγχου και εκτίμηση της ποιότητας των αλιευμάτων. 7. Αυγά. 1. Κριτήρια ποιότητας των αυγών. 2. Παράγοντες υποβάθμισης της ποιότητας των αυγών.					➡ Να περιγράφουν τη διαδικασία που ακολουθείται για τον έλεγχο της ποιότητας των τροφίμων.

11.	**ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**	3			**3**	➡ Να γνωρίζουν τα προβλεπόμενα από το νόμο ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων. ➡ Να ενημερωθούν για τους κανόνες υγιεινής που προβλέπονται από τη νομοθεσία για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και τα ζαχαροπλαστεία.
	1. Ποιοτικές προδιαγραφές. 2. Νομοθεσία στον τομέα της ποιότητας των τροφίμων (89/397/ΕΟΚ – 93/43/ΕΟΚ). 3. Κανόνες υγιεινής για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής. 1. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους. 2. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής , επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων. 3. Απαιτήσεις για κινητούς και προσωρινούς χώρους εστίασης. 4. Μεταφορά και απαιτήσεις εξοπλισμού. 5. Παροχή νερού. 6. Υγεία και ατομική υγιεινή προσωπικού. 7. Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.					
12.	**ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ (HACCP - ISO)**	6			**6**	➡ Να περιγράφουν τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και να κατανοήσουν τη χρησιμότητά τους. ➡ Να απαριθμούν τα σημαντικά κρίσιμα σημεία από την προμήθεια μέχρι την διάθεση των τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας.
	1. Συστήματα διασφάλισης ποιότητας. 2. Προσδοκώμενα αποτελέσματα – ωφέλειες. 3. Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων. 4. Στάδια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων. 5. Σημαντικά κρίσιμα σημεία κατά την προμήθεια, προετοιμασία, διατήρηση και διάθεση τροφίμων. 6. Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου.					
13.	**ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ Ε.Φ.Ε.Τ.**	2			**2**	➡ Να κατανοήσουν το ρόλο του επίσημου ελέγχου τροφίμων και τη χρησιμότητά του.
	4. Ρόλος επιθεωρητών για την ασφάλεια των τροφίμων. 5. Είδη επιθεωρήσεων και κατηγορίες επιθεωρητών – πεδίο εφαρμογής και απαιτήσεις. 6. Διεξαγωγή ελέγχου.					

	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	44	2		**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ &ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48(2 ΩΡΕΣ Χ 24 ΕΒΔ.)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να γνωρίσουν οι μαθητές τις τεχνικές λεπτομέρειες προετοιμασίας των διαφόρων ειδών κρέατος.
- Να κατανοήσουν τους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος.
- Να έρθουν οι μαθητές σε επαφή με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τις μεθόδους συντήρησης κρεάτων και αλιευμάτων.
- Να αναγνωρίζουν τα επιμέρους τμήματα του κρέατος.
- Να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες της χρήσης των επιμέρους τεμαχίων κρέατος στη μαγειρική.
- Να προετοιμάζουν τα υποπροϊόντα του κρέατος για τις ανάλογες παρασκευές.

	ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ	Α΄ ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
	ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Γ	Σ	
1.	**1. ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΦΑΓΙΟΥ** 1.1 Ο σκοπός του μαθήματος της ανατομίας και του τεμαχισμού κρεάτων και επεξεργασίας αλιευμάτων. 1.2 Ορισμός σφάγιου. 1.3 Οι μέθοδοι και η σημασία της αναισθητοποίησης. 1.4 Οργανοληπτικά στοιχεία κρεάτων. 1.5 Διαδικασία ωρίμανσης και η αναγκαιότητά της.. 1.6 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και την ποσότητα του κρέατος.	2			2	• Να γνωρίσουν τι είναι σφάγιο. • Να κατανοήσουν τις μεθόδους και τη μεγάλη σημασία της αναισθητοποίησης. • Να γνωρίσουν τη διαδικασία της ωρίμανσης και να κατανοήσουν την αναγκαιότητα της για τη μαγειρική. • Να έρθουν σε επαφή με τους παράγοντες που επηρεάζουν το κρέας ποσοτικά και ποιοτικά.
2.	**2. ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΕΑΤΩΝ** 2.1 Περιγραφή και χαρακτηριστικά βοοειδών. 2.2 Περιγραφή και χαρακτηριστικά χοίρων. 2.3 Περιγραφή και χαρακτηριστικά αμνοεριφίων. 2.4 Περιγραφή και χαρακτηριστικά πουλερικών. 2.5 Περιγραφή και χαρακτηριστικά κυνηγιών.	2	4		6	• Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των βοοειδών. • Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των χοίρων. • Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των αμνοεριφίων. • Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των πουλερικών. • Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των κυνηγιών.
3.	**3. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ** 3.1. Πρωτογενής τεμαχισμός βοοειδών, εμπρόσθιου και οπίσθιου τεταρτημόριου. 3.2. Δευτερογενής τεμαχισμός βοοειδών, εμπρόσθιου και οπίσθιου τεταρτημόριου. 3.3 Οι χρήσεις των τεμαχίων κρέατος βοοειδών στη μαγειρική.	2	2	4	8	• Να αναγνωρίζουν τα επιμέρους τμήματα και να γνωρίζουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική. • Να πραγματοποιούν τον πρωτογενή και δευτερογενή τεμαχισμό των βοοειδών • **Να χρησιμοποιούν τα ανάλογα τεμάχια για τις κατάλληλες παρασκευές.**

4.	**4. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ** 4.1. Πρωτογενής τεμαχισμός χοιρινών, εμπρόσθιου και οπίσθιου τεταρτημόριου. 4.2. Δευτερογενής τεμαχισμός χοιρινών, εμπρόσθιου και οπίσθιου τεταρτημόριου. 4.3 Οι χρήσεις των τεμαχίων κρέατος χοιρινών στη μαγειρική.	1	1	4	6	• Να αναγνωρίζουν τα επιμέρους τμήματα τουχοιρινου και να γνωρίζουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική. • Να πραγματοποιούν τον πρωτογενή και δευτερογενή τεμαχισμό των χοιρινών • **Να χρησιμοποιούν τα ανάλογα τεμάχια για τις κατάλληλες παρασκευές.**
5.	**5. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΑΛΛΩΝ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΑ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΚΥΝΗΓΙΑ)** 5.1 Τεμαχισμός αμνοεριφίων, πουλερικών, κυνηγιών. 5.2 Χρήσεις τεμαχίων αμνοεριφίων, πουλερικών, κυνηγιών.	1	1	4	6	• Να αναγνωρίζουν τα επιμέρους τμήματα και να γνωρίζουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική. • Να πραγματοποιούν τον πρωτογενή και δευτερογενή τεμαχισμό των αμνοεριφίων, πουλερικών και κυνηγιών • **Να χρησιμοποιούν τα ανάλογα τεμάχια για τις κατάλληλες παρασκευές.**
6.	**6. ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ** 6.1 Επεξεργασία και χρήσεις του συκωτιού. 6.2 Επεξεργασία και χρήσεις της καρδιάς. 6.3 Επεξεργασία και χρήσεις των νεφρών. 6.4 Επεξεργασία και χρήσεις των γλυκαδιών. 6.5 Επεξεργασία και χρήσεις του στομαχιού. 6.6 Επεξεργασία και χρήσεις των μυαλών, γλώσσας, κεφαλιού. 6.7 Επεξεργασία και χρήσεις της ουράς.. 6.8 Επεξεργασία και χρήσεις: κόκαλα και μεδούλι. 6.9 Προϊόντα κρεατοσκευασμάτων.	2	1	3	6	• Να γνωρίσουν τα υποπροϊόντα και τα παραπροϊόντα των κρεάτων, και να έρθουν σε επαφή με τις χρήσεις τους. • Να γνωρίσουν τα κρεατοσκευάσματα και να έρθουν σε επαφή με τις χρήσεις τους. • **Να χρησιμοποιούν τα ανάλογα είδη για τις κατάλληλες παρασκευές.**

7.	**7. Η ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΟΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ** 7.1 Αποθήκευση νωπού και κατεψυγμένου κρέατος. 7.2 Θερμοκρασίες συντήρησης νωπού και κατεψυγμένου κρέατος. 7.3 Μέθοδοι συντήρησης κρεάτων. 7.4 Κανόνες απόψυξης κατεψυγμένων.	2			2	• Να γνωρίσουν τους τρόπους αποθήκευσης του νωπού και του κατεψυγμένου κρέατος. • **Να εφαρμόζουν τους τρόπους συντήρησης των κρεάτων και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες θερμοκρασίες.**
8.	**8. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ** 8.1 Οργανοληπτικά στοιχεία ψαριών και η ωφελιμότητά τους. 8.2 Κριτήρια φρεσκότητας ψαριών. 8.3 Κατηγορίες ψαριών γλυκού και αλμυρού νερού. 8.4 Τα αυγά των ψαριών. 8.5 Κατηγορίες οστρακόδερμων. 8.6 Κατηγορίες κεφαλόποδων. 8.7 Κατηγορίες θαλασσινών. 8.8 Μέθοδοι συντήρησης αλιευμάτων. 8.9 Κίνδυνοι κατανάλωσης αλλοιωμένων αλιευμάτων.	3	1		4	• Να έρθουν σε επαφή με τα οργανοληπτικά στοιχεία των ψαριών και να γνωρίσουν την ωφελιμότητά τους. • Να αναγνωρίζουν τα κριτήρια φρεσκότητας και να τα εφαρμόζουν. • Να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τις κατηγορίες των ψαριών, των οστρακόδερμων, των μαλακίων και των θαλασσινών. • Να γνωρίσουν τα αυγά των ψαριών και τις χρήσεις τους. • Να μάθουν και να εφαρμόζουν σωστά τις μεθόδους συντήρησης των αλιευμάτων.
9.	**9. ΤΕΝΙΚΕΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ – ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ.** 9.1 Καθαρισμός και προετοιμασία αλιευμάτων. 9.2.Τεχνικές τεμαχισμού ψαριών. 9.3. Τεχνικές τεμαχισμού άλλων αλιευμάτων.	1	1	4	6	• Να κατανοήσουν τις διάφορες τεχνικές τεμαχισμού και φιλεταρίσματος των ψαριών και των άλλων αλιευμάτων και να τις εφαρμόζον. • Να τεμαχίζουν τα αλιεύματα σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	16	11	19	46	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				2	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				48	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	3 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α&Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Γαλλικά ειδικότητας» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Αναπτύξουν την επικοινωνιακή ικανότητα στη Γαλλική Γλώσσα, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης κοινωνίας και ειδικότερα στις ανάγκες επικοινωνίας στο εργασιακό τους χώρο.
- Χρησιμοποιούν τη γλώσσα με ακρίβεια και ευχέρεια στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις που θα παρουσιάζονται τόσο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, όσο και στο μελλοντικό κοινωνικό και επαγγελματικό τους περιβάλλον.
- Αναπτύσσουν επικοινωνιακή ικανότητα μέσα από την κατανόηση και την παραγωγή προφορικού και γραπτού λόγου.
- Αναπτύσσουν γλωσσολογική και κοινωνιογλωσσική ικανότητα, δηλαδή να χρησιμοποιούν το λόγο ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση.
- Εξοικειωθούν με διαφορετικά επίπεδα και είδη λόγου.
- Να αναπτύσσουν λειτουργικές δεξιότητες λόγου.
- Προσεγγίζουν αισθητικά τη γλώσσα.
- Αναπτύξουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον

Παρατηρήσεις :

Οι ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία της Γαλλικής Γλώσσας τα βιβλία που θα οριστούν από τον Οργανισμό τα οποία θα είναι συναφή με την ειδικότητα που εξειδικεύεται ο μαθητής. Έτσι κατά την διάρκεια σπουδών του ο μαθητής παράλληλα με τους παρακάνω στόχους θα έχει δυνατότητα να εξοικειωθεί με την ορολογία της κουζίνας στα Γαλλικά.

		Διάγραμμα ύλης : **ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**	Έτους **Α**	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ** **ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**
		ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 72/έτος	**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8**		**ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ** **ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ** **ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ** **ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ** **ΑΓΟΡΕΣ** **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ** **ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** **ΜΟΡΦΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ. ΕΝΤΥΠΑ - ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ**		**ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ** Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου. Να διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που περιέχονται σε πολύ απλό προφορικό μήνυμα. Να διακρίνουν ύφος της γλώσσας. Να συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.

ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου /κειμένου. Να αντιλαμβάνονται και να κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν υπάρχουν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο. Να κατατάσσουν το είδος του κειμένου
ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ.
Να δομούν και να οργανώνουν το λόγο σε απλά «επικοινωνιακά περιβάλλοντα.». Να εξοικειώνονται με την χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για την παράθεση ιδεών. Να παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση. Να εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
Να κατανοούν την εκφορά του λόγου. Να αναπτύξουν την ικανότητα παραγωγής των ξένων ήχων.
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
Να αναγνωρίζουν σταδιακά την διαδικασία παραγωγής λέξεων. Να εξοικειωθούν σταδιακά στην χρήση κατάλληλου λεξιλογίου.
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
Να επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς

	τύπους
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
	Να διατυπώνουν γραπτό και προφορικό λόγο σε θέματα κυρίως επαγγελματικού ενδιαφέροντος. Να συνδιαλέγονται στην Γαλλική Γλώσσα
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**70**
ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ	**2**
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**72**

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 48 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Δομή και λειτουργία Ξενοδοχειακών Μονάδων» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

Να περιγράφουν τις έννοιες του τουρισμού και του ξενοδοχείου και της Τουριστικής και Ξενοδοχειακής Βιομηχανίας.
Να κατονομάζουν τους τύπους, τις ιδιομορφίες, τις ιδιοτυπίες των ξενοδοχειακών καταλυμάτων.
Να κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ή αστέρια, ανάλογα με το επίπεδο, με τις εγκαταστάσεις και τις παρεχόμενες υπηρεσίες.
Να διατυπώνουν τον ορισμό της διοίκησης και να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της διοίκησης καθώς και να εξοικειωθούν με τις έννοιες *λήψη αποφάσεων, ηγεσία, υποκίνηση επικοινωνία, ομάδες, και ποιότητα στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις*.
Να διακρίνουν τις λειτουργίες μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
Να αναφέρουν τα τμήματα και τους κλάδους εκμετάλλευσης ενός ξενοδοχείου και να προσδιορίζουν το αντικείμενο δράσης τους
Να συντάσσουν το οργανόγραμμα ενός ξενοδοχείου και της υποδοχής.
Να αναφέρουν τα προϊόντα του ξενοδοχείου και ειδικότερα του room's division.
Να διακρίνουν όλους τους τύπους δωματίων.
Να χρησιμοποιούν τους βασικούς όρους ενοικίασης δωματίων.
Να υπολογίζουν την πληρότητα ξενοδοχείου.
Να διακρίνουν τις κατηγορίες πελατών και τις κυριότερες πηγές προέλευσής τους

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

		Διάγραμμα ύλης : ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	Έτους **Α**				
		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ**	**3**			**3**	
	1.1 1.2	Γνωριμία με την έννοια της Τουριστικής και Ξενοδοχειακής Βιομηχανίας Ιστορική εξέλιξη των καταλυμάτων					Να ορίζουν την έννοια του τουρισμού Να κάνουν μια σύντομη περιγραφή της εξέλιξης του τουρισμού. Να διατυπώνουν τον ορισμό του ξενοδοχείου. Να περιγράφουν εν συντομία την εξέλιξη της διεθνούς και ελληνικής ξενοδοχείας
2		**ΟΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**	**6**			**6**	
	2.1 2.2.	Μορφές ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων Διακρίσεις των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων ανάλογα με κριτήρια. (θέση, μέγεθος, χρόνος λειτουργίας κλπ)					Να διαχωρίζουν τα τουριστικά καταλύματα σε κύρια και σε μη κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα. Να περιγράφουν τις μορφές των ξενοδοχειακών καταλυμάτων Να διακρίνουν τις κατηγορίες των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων

	2.3.	Προδιαγραφές κατάταξης των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων σε αστέρια					ανάλογα με κριτήρια. (θέση, μέγεθος χρόνος λειτουργίας κλπ). Να αντιληφθούν το σύστημα κατάταξης των ξενοδοχειακών μονάδων σε αστέρια (τάξεις) Να κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ανάλογα με τις τεχνικές και λειτουργικές τους προδιαγραφές.
3		**ΙΔΡΥΣΗ ΤΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**	**2**			**2**	
	3.1. 3.2.	Τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος Παράμετροι ίδρυσης της ξενοδοχειακής επιχείρησης					Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος. Να αναφέρουν τις παραμέτρους ίδρυσης της ξενοδοχειακής επιχείρησης και να αντιληφθούν την σημασία τους.
4		**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**8**			**8**	
	4.1. 4.2. 4.3. 4.3. 4.4. 4.4. 4.5. 4.6. 4.7. 4.8.	Η φιλοσοφία και η αποστολή της ξενοδοχειακής μονάδας Βασικές λειτουργίας της διοίκησης Η ηγεσία. Ο ηγέτης και τα χαρακτηριστικά του. Το στυλ ηγεσίας. Η διαδικασία λήψης αποφάσεων Υποκίνηση και κίνητρα Η έννοια του ελέγχου και η σημασία του. Η έννοια της επικοινωνίας. Μέθοδοι και τεχνικές Ο ορισμός και οι διακρίσεις των ομάδων Σχέσεις μεταξύ των ομάδων. Δύναμη των ομάδων Τα προβλήματα λειτουργίας των ομάδων και η αποτελεσματικότητά τους					Να διατυπώνουν τον ορισμό της διοίκησης και να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της διοίκησης Να αναφέρουν την έννοια της ηγεσίας και τα είδη της ηγετικής συμπεριφοράς. Να περιγράφουν τα στάδια λήψης απόφασης. Να κατανοήσουν την έννοια της υποκίνησης και να διατυπώνουν τα είδη των κινήτρων Να ορίζουν το περιεχόμενου του ελέγχου και να κατανοούν την σημασία του. Να αναφέρουν την διαδικασία και τα είδη της επικοινωνίας Να ορίζουν τι είναι ομάδα και να συγκρίνουν την λειτουργία των τυπικών ομάδων και των άτυπων ομάδων. Να αναγνωρίζουν τις σχέσεις και τα προβλήματα λειτουργίας

	4.9.	Η ποιότητα στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις					των ομάδων. Να περιγράφουν τις προϋποθέσεις για να υπάρξει αποτελεσματικότητα σε μια ομάδα. Να κατανοήσουν την σημασία της ποιότητας στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις
5		**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**8**			**8**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5.	Οι λειτουργίες του Ξενοδοχείου Τα τμήματα του ξενοδοχείου Το τμήμα της Κουζίνας και η συνεργασία του με τα υπόλοιπα τμήματα. Έντυπα και δελτία επικοινωνίας Οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων Προσόντα Ξενοδοχοϋπαλλήλων. Τουριστική συνείδηση και συμπεριφορά.					Να περιγράφουν τις λειτουργίες του ξενοδοχείου. Να αναφέρουν τα τμήματα του ξενοδοχείου και να περιγράφουν τις λειτουργίες τους. Να αντιληφθούν την οργάνωση και την ιεραρχία στην ξενοδοχειακή επιχείρηση. Να περιγράφουν τις σχέσεις τον τμημάτων μεταξύ τους και να κατανοήσουν την αναγκαιότητα καλής συνεργασίας και σωστής ενημέρωσης. Να αναγνωρίζουν να διαβάζουν και να συμπληρώνουν τα έντυπα επικοινωνίας με τα υπόλοιπα τμήματα. Να συντάσσουν οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων. (μικρών, μεσαίων, μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων) Να αναγνωρίζουν τα απαραίτητα προσόντα των ξενοδοχοϋπαλλήλων και να κατανοήσουν την σημασία την ανάπτυξης τουριστικής συνείδησης.
6		**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ**	7			7	
		Τα στοιχεία της ξενοδοχειακής προσφοράς. Το ξενοδοχειακό προϊόν. Τα προϊόντα και οι υπηρεσίες του ξενοδοχείου					Να κατανοήσουν την σύνθεση του ξενοδοχειακού προϊόντος Να αναφέρουν τα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες Να διακρίνουν τα δωμάτια ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών

		Τα προϊόντα του Room's Division Οι διακρίσεις δωματίων ανάλογα με τον αριθμό κλινών, τη λειτουργικότητα χρήσης και τα ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά.					που καλύπτουν. Να χρησιμοποιούν με ευχέρεια την ονοματολογία των τύπων δωματίων. (π.χ. Superior, connection, executive)
7		**ΠΩΛΗΣΗ ΔΩΜΑΤΙΩΝ**	6			**6**	
		Τρόποι διάθεσης δωματίων Όροι ενοικίασης δωματίων Στατιστικοί πίνακες- Δείκτες πωλήσεων					Να αναφέρουν και να περιγράφουν τους τρόπους διάθεσης των δωματίων Να περιγράφουν και να συμβολίζουν σε τέσσερις γλώσσες τους όρους ενοικίασης δωματίων Να ορίζουν την διανυκτέρευση, την δύναμη, την δυναμικότητα και την πληρότητα και να την υπολογίζουν
8		**ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΙΜΩΝ**	**3**			**3**	
		Διαδικασία καθορισμού τιμών					Να κατανοήσουν τη διαδικασία καθορισμού τιμών. Να συμπληρώνουν τις πινακίδες τιμών ενός ξενοδοχείου
		Πινακίδες τιμών. Επίσημες τιμές					Να αναγνωρίζουν τις περιπτώσεις όπου προβλέπονται προσαυξήσεις και εκπτώσεις.
		Συνεργασία των ξενοδοχείων με tour Operators και Travel agencies. Δημιουργία και υπογραφή συμβολαίων. Ειδικές τιμές.					Να κατανοήσουν το θεσμικό πλαίσιο σύναψης συμβολαίων. Να κατανοούν και να χρησιμοποιούν όρους συμβολαίων (πχ. Allotment, commitment).
9		**ΠΕΛΑΤΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**2**			**2**	
		Κατηγορίες πελατών					Να ορίζουν την έννοια της πελατείας και να διατυπώνουν το ρόλο τους. Να διακρίνουν και να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες πελατών

		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				46	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				2	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				48	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Μπαφούνης Χ., Κατσαίτης Α., *Δομή και Οργάνωση Ξενοδοχειακών- Τουριστικών Επιχειρήσεων,* Εκδόσεις ΟΤΕΚ, Αθήνα 2005

Καραμπάτσου Ε. *Ξενοδοχειακή Τέχνη Ι και ΙΙ,* , Σημειώσεις, Αθήνα 1997.

Νικολάου Σμοκοβίτη Λ., *Εργασιακές Σχέσεις*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Σαλεσιώτης Μιχάλης, *Ανθρώπινες Εργασιακές Σχέσεις στις Τουριστικές Επιχειρήσεις*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999.

Χατζηπατέλη Π.,Γρηγοράκη Ε., Ανάπτυξη Ανθρώπινων πόρων, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2003

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουρισμός-Πολιτισμός-Κοινωνία» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί :

- Να βελτιώσουν το βασικό όργανο επικοινωνίας την χρήση της γλώσσας και να χρησιμοποιούν με επάρκεια και συνείδηση το λόγο, προφορικό και γραπτό στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις στον επαγγελματικό τους χώρο.
- Να συνειδητοποιήσουν την σημασία του λόγου στο τουριστικό επάγγελμα προκειμένου να συμμετέχουν στην επικοινωνία ως πομποί και ως δέκτες του λόγου με κριτική και υπεύθυνη στάση.
- Να αποκωδικοποιούν μηνύματα που θα δέχονται ως υπάλληλοι σε μια τουριστική επιχείρηση αλλά και να χρησιμοποιούν την σκέψη τους και τη γλώσσα που ήδη κατέχουν για να εκφράζονται αποτελεσματικά γραπτά και προφορικά
- Να εκτιμήσουν τη σημασία της γλώσσας ως βασικού φορέα της έκφρασης και του πολιτισμού κάθε λαού και να τη σέβονται ως βασικό στοιχείου του πολιτισμού του.
- Να επισημαίνουν τις δομές και τις ιδιαιτερότητες της ελληνικής γλώσσας συνειδητοποιώντας την πολιτιστική τους παράδοση.

Θεματικές ενότητες

Παρακάτω αναφέρονται ενδεικτικά οι θεματικές ενότητες βάσει τον οποίων θα επιλέγονται τα κείμενα που θα αναλυθούν κατά την διάρκεια του μαθήματος.

- Το τουριστικό φαινόμενο
- Τουριστική συνείδηση.
- Κοινωνικά προβλήματα.
  Μόλυνση περιβάλλοντος.
  Τουρισμός και περιβάλλον
  Υπηρεσίες σε άτομα με ειδικές ανάγκες
- Θέση και στάση απέναντι στους κοινωνικούς θεσμούς
  Οικογένεια
  Εκπαίδευση
  Εργασία
- Διαπροσωπικές σχέσεις
- Η κοινωνία της κατανάλωσης και της παγκοσμιοποίησης
- Ο Ελληνικός πολιτισμός
- Ο άνθρωπος και η ταυτότητά του (π.χ. η ταυτότητα του νεοέλληνα, ο μιμητισμός.)

Πηγές

Οι θεματικές ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία του μαθήματος «Τουρισμός-Πολιτισμός-Κοινωνία» κείμενα από:

- Βιβλία Νεοελληνικής Γλώσσας του Οργανισμού που προορίζονται για μαθητές Β και Γ Λυκείου ή από τα Βιβλία Νεοελληνικής Γλώσσας για τα ΤΕΕ Ελληνικής
- Δοκίμια
- Άρθρα του ημερήσιου ή Περιοδικού τύπου
- Διαδίκτυο

Ειδικοί στόχοι του μαθήματος

Να κατανοούν ένα κείμενο
Να εντοπίζουν το κύριο θέμα και τα κύρια σημεία του κειμένου

Να γράφουν περίληψη κειμένου.
Να αναπτύσσουν σύντομα κείμενα με συγκεκριμένο θέμα
Να αναπτύσσουν επιχειρηματολογία
Να συντάσσουν προτάσεις με ολοκληρωμένο και συγκεκριμένο νόημα
Να χρησιμοποιούν το κατάλληλο λεξιλόγιο.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ Ι	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Ι	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
4.	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
6.	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ **	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**17 13Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ/ΕΒΔ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ ΙΙ	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΙΙ	**4**	1Θ 3Ε
3.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ	**2**	1Θ 1Ε
4.	Ι. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ * ΙΙ. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ*	**2**	2Θ
5.	Ι. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ * ΙΙ. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ *	**2**	2Θ
6.	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**2**	2Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ	**2**	2Ε
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ**	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**15Θ15Ε**

*Τετραμηνιαία μαθήματα

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΙΙ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	240 (10 ώρες χ 24 εβδ.)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να προετοιμάζουν και να παρασκευάζουν πιάτα με θαλασσινά και ψάρια.
- Να είναι σε θέση να δημιουργούν νέες παρασκευές ψαριών και θαλασσινών.
- Να προετοιμάζουν και να παρασκευάζουν κάθε είδους παρασκευής από όλα τα είδη και τις κατηγορίες κρέατος.
- Να είναι σε θέση να δημιουργούν νέες παρασκευές κρέατος.
- Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα της προώθησης της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας σαν μέσο τουριστικής και πολιτιστικής προβολής αλλά και υγιεινής διατροφής.
- Να έρθουν σε επαφή με τα χαρακτηριστικά της κουζίνας και τις διατροφικές συνήθειες των λαών.
- Να γνωρίσουν τις παρασκευές της παγκόσμιας κουζίνας.
- Να προετοιμάζουν και να παρασκευάζουν εδέσματα κρύου και ζεστού μπουφέ.
- Να οργανώνουν διάφορους τύπους μπουφέ.

	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ ΙΙ	Β' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
	ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑ-ΛΙΑΣ: 240				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	Σ	
1.	**1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΥΛΗ ΤΟΥ Β' ΕΤΟΥΣ** 1.1 Σύνδεση της ύλης με την ύλη του α' έτους	2			2	• Να συνδέσουν την ύλη του α' με την ύλη του β' έτους.
2.	**2. ΤΑ «ΠΡΟΪΟΝΤΑ» ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ.** 2.1 Γενική παρουσίαση των αλιευμάτων. 2.2 Η διατροφική αξία των ψαριών. 2.3 Πρακτικοί τρόποι αναγνώρισης της φρεσκότητας των αλιευμάτων. 2.4 Προετοιμασία και συντήρηση αλιευμάτων. 2.5 Τα αλιεύματα και τα προϊόντα τους στην αγορά. 2.6 Είδη και κατηγορίες ψαριών. Τα αλιεύματα ιχθυοκαλλιέργειας. 2.7 Βασικοί τρόποι παρασκευής ψαριών. 2.8 Κλασικές παρασκευές ψαριών. 2.9 Εφαρμογή των τρόπων παρασκευής ψαριών. 2.10 Εφαρμογή των τρόπων παρασκευής οστρακόδερμων και άλλων θαλασσινών. 2.11 Παρασκευές ψαριών και θαλασσινών της μεσογειακής και ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας. 2.11 Δημιουργική μαγειρική παρασκευών ψαριών και θαλασσινών. 2.12 Συντήρηση παρασκευασμένων ψαριών και θαλασσινών.	2	6	14	22	• Να γνωρίσουν τα είδη και τις κατηγορίες αλιευμάτων. • Να αναγνωρίζουν τα φρέσκα από τα αλλοιωμ ψάρια. • Να αναφέρουν τις παρασκευές των αλιευμάτων. • Να προετοιμάζουν τα ψάρια για τη παρασκευή. • Να περιγράφουν παρασκευές ψαριών θαλασσινών. • **Να παρασκευάζουν ψάρια και θαλασσινά.** • **Να δημιουργούν νέες παρασκευές ψαριών θαλασσινών.** • **Να προτείνουν παρασκευές ψαριών θαλασσινών τις μεσογειακής και παραδοσιακής κουζίνα** • Να φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση παρασκευών.
3.	**3. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΟΥ ΒΟΔΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ.** 3.1 Το κρέας στη διατροφή του ανθρώπου. 3.2 Οι κατηγορίες και οι μορφές του βοδινού. 3.3 Προετοιμασία βοδινού κρέατος. 3.4 Κλασικές παρασκευές βοδινού κρέατος. 3.5 Εφαρμογή παρασκευών βοδινού κρέατος. 3.6 Δημιουργία νέων παρασκευών βοδινού κρέατος. 3.7 Γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών. 3.8 Συντήρηση παρασκευών βοδινού κρέατος.	2	6	14	22	• Να γνωρίσουν τις κατηγορίες του βοδινού. • Να περιγράφουν τις παρασκευές βοδινού. • Να προετοιμάζουν το βοδινό για παρασκευή. • **Να παρασκευάζουν εδέσματα βοδινού.** • **Να συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.** • **Να προτείνουν νέες παρασκευές βοδινού.** • Να φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

4.	**4. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ.** 4.1 Οι κατηγορίες και οι μορφές του μοσχαρίσιου κρέατος στην αγορά.. 4.2 Προετοιμασία και παρασκευή μοσχαρίσιου κρέατος. 4.3 Κλασικές παρασκευές μοσχαρίσιου κρέατος. 4.4 Εφαρμογή στις παρασκευές μοσχαρίσιου κρέατος. 4.5 Σύνθεση νέων παρασκευών μοσχαρίσιου κρέατος. 4.6 Γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών. 4.7 Συντήρηση παρασκευών μοσχαρίσιου κρέατος.	2	6	14	24	• Να περιγράφουν τις παρασκευές μοσχαρίσιου. • Να προετοιμάζουν το κρέας του μόσχου για τη παρασκευή. • **Να παρασκευάζουν εδέσματα με κρέας μόσχου.** • **Να συστήνουν γαρνιτούρες και σάλτσες.** • **Να προτείνουν νέες παρασκευές.** • Να φροντίζουν για τη συντήρηση των παρασκευών.
5.	**5. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΟΥ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ.** 5.1 Οι κατηγορίες και οι μορφές του χοιρινού κρέατος στην αγορά.. 5.2 Προετοιμασία και παρασκευή χοιρινού κρέατος. 5.3 Κλασικές παρασκευές χοιρινού κρέατος. 5.4 Εφαρμογή στις παρασκευές χοιρινού κρέατος. 5.5 Δημιουργία νέων παρασκευών χοιρινού κρέατος. 5.6 Γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών. 5.7 Συντήρηση παρασκευών χοιρινού κρέατος.	2	6	14	22	• Να περιγράφουν τις παρασκευές χοιρινού. • Να προετοιμάζουν το χοιρινό κρέας. • **Να παρασκευάζουν εδέσματα με χοιρινο.** • **Να συστήνουν γαρνιτούρες και σάλτσες.** • **Να προτείνουν νέες παρασκευές.** • Να φροντίζουν για τη συντήρηση των παρασκευών.
6.	**6. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΤΩΝ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ.** 6.1 Οι κατηγορίες και οι μορφές του κρέατος των αμνοεριφίων στην αγορά.. 6.2 Προετοιμασία και παρασκευή αρνίσιου και κατσικίσιου κρέατος. 6.3 Κλασικές παρασκευές αρνίσιου ή κατσικίσιου κρέατος. 6.4 Εφαρμογή στις παρασκευές κρέατος από κατσίκι ή αρνί. 6.5 Δημιουργία νέων παρασκευών. 6.6 Γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών. 6.7 Συντήρηση παρασκευών αρνίσιου ή κατσικίσιου κρέατος.	2	6	14	22	• Να περιγράφουν τις παρασκευές αμνοεριφίων. • Να κάνουν προετοιμασία στο κρέας. • **Να παρασκευάζουν εδέσματα με κρέας αμνοεριφίων.** • **Να συστήνουν γαρνιτούρες και σάλτσες.** • **Να προτείνουν νέες παρασκευές.** • Να φροντίζουν για τη συντήρηση των παρασκευών.
7.	**7. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ.** 7.1 Οι κατηγορίες και οι μορφές του κρέατος των πουλερικών στην αγορά.. 7.2 Προετοιμασία κρέατος πουλερικών (κανόνες προστασίας). 7.3 Κλασικές παρασκευές κρέατος πουλερικών. 7.4 Εφαρμογή στις παρασκευές γαλοπούλας και κοτόπουλου. 7.5 Δημιουργία νέων παρασκευών κρέατος πουλερικών. 7.6 Γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών. 7.7 Συντήρηση παρασκευών πουλερικών.	2	6	14	22	• Να περιγράφουν τις παρασκευές πουλερικών. • Να προετοιμάζουν τα πουλερικά. • **Να παρασκευάζουν εδέσματα με κρέας πουλερικών.** • **Να συστήνουν γαρνιτούρες και σάλτσες.** • **Να προτείνουν νέες παρασκευές.** • Να φροντίζουν για τη συντήρηση των παρασκευών.

8.	**8. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΠΟ ΚΙΜΑ** 8.1 Τα είδη των κιμάδων στη κουζίνα. 8.2 Προετοιμασία και παρασκευές. 8.3 Κλασικές παρασκευές κιμά. 8.4 Εφαρμογή των παρασκευών κιμά. 8.5 Δημιουργία νέων παρασκευών με κιμά. 8.6 Γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών. 8.7 Συντήρηση παρασκευών κιμά.	2	6	14	22	• Να περιγράφουν τις παρασκευές κιμά. • Να κάνουν προετοιμασία για τις παρασκευές. • **Να παρασκευάζουν εδέσματα με κιμά.** • **Να συστήνουν γαρνιτούρες και σάλτσες.** • **Να προτείνουν νέες παρασκευές.** • Να φροντίζουν για τη συντήρηση των παρασκευών.
9.	**9. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΚΥΝΗΓΙΟΥ.** 9.1 Είδη και κατηγορίες κυνηγίου. 9.2 Προετοιμασία και παρασκευή πτερωτών κυνηγιών. 9.3 Προετοιμασία και παρασκευή τριχωτών κυνηγιών. 9.4 Εφαρμογές των κλασσικών παρασκευών κυνηγίου. 9.5 Δημιουργική μαγειρική κυνηγιού. 9.6 Γαρνιτούρες και σάλτσες που συνοδεύουν τα κυνήγια. 9.7 Συντήρηση των παρασκευών κυνηγιού.	2	6	12	24	• Να περιγράφουν τις παρασκευές κυνηγίου. • Να κάνουν προετοιμασία τα κυνήγια. • **Να παρασκευάζουν κυνήγια όλων των τύπων..** • **Να συστήνουν γαρνιτούρες και σάλτσες.** • **Να προτείνουν νέες παρασκευές.** • Να φροντίζουν για τη συντήρηση των παρασκευών.
10.	**10. Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΩΝ ΛΑΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ** 10.1 Γνωριμία με τις εθνικές κουζίνες. 10.2 Τα χαρακτηριστικά και οι συνήθειες της διατροφής των ευρωπαίων. 10.3. Οι κυριότερες εθνικές κουζίνες της Ευρώπης. 10.4 Αντιπροσωπευτικές παρασκευές της Ευρώπης. 10.5 Η Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα. 10.6 Η Μεσογειακή κουζίνα και αντιπροσωπευτικές παρασκευές. 10.7 Τα χαρακτηριστικά και οι συνήθειες της διατροφής των ασιατών. 10.8 Οι κυριότερες εθνικές κουζίνες της Ασίας.. 10.9 Τα χαρακτηριστικά και οι συνήθειες της διατροφής των κατοίκων της Β. και Ν. Αμερικής..	2	6	16	24	• Να αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των εθνικών παραδοσιακών κουζινών. • Να διαχωρίζουν τα χαρακτηριστικά των διατροφικών αναγκών των λαών της Ευρώπης. • Να αξιολογούν τα πλεονεκτήματα της μεσογειακής κουζίνας. • Να περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες των ασιατών και των κατοίκων της αμερικανικής ηπείρου. • Να αναφέρουν παρασκευές από διάφορες χώρες. • **Να παρασκευάζουν εδέσματα προερχόμενα από διάφορες χώρες της Ευρώπης και της Ασίας.** • Να προωθούν τα παρασκευές στον κατάλογο και τη κάρτα του εστιατορίου.

11.	**11. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΩΝ ΜΠΟΥΦΕ.** 11.1. Είδη και τύποι μπουφέ. 11.2 Οι παρασκευές των μπουφέ. 11.3 Οι κρύες παρασκευές του μπουφέ. 11.4 Οι ζεστές παρασκευές του μπουφέ. 11.5 Τρόποι παρουσίασης των παρασκευών του μπουφέ.	2	6	12	24	• Να δηλώνουν τα είδη και τους τύπους των μπουφέ. • Να αναφέρουν τις παρασκευές του μπουφέ. • Να περιγράφουν τις παρασκευές του μπουφέ. • Να παρασκευάζουν τα είδη και τα παρασκευάσματα του μπουφέ. • Να παρουσιάσουν τις παρασκευές στο μπουφέ.
12.	**12. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ** 12.1 Παρουσίαση των ελληνικών και τοπικών παραδοσιακών προϊόντων. 12.2 Η καταγραφή και η διάσωση της ελληνικής γαστρονομίας. 12.3 Εφαρμογή των νέων τάσεων της γαστρονομίας και της μαγειρικής στην ελληνική γαστρονομία. 12.4 Προβολή των ελληνικών παρασκευών σε όλο το κόσμο.	6			6	• Να συγκρίνουν την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα με τις κουζίνες των άλλων λαών. • Να καταγράψουν τις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές. • Να κατανοήσουν τους λόγους της διάσωσης της παραδοσιακής μαγειρικής. • Να εφαρμόσουν τις νέες τάσεις μαγειρικής στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα. • Να προβάλουν τις ελληνικές παρασκευές μέσω του τουρισμού σε όλο τον κόσμο. •
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	28	60	148	236	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				4	**Χ 10**
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				240	**ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ II	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	96(24 εβδ. Χ 4 ωρες)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες της ζαχαροπλαστικής τέχνης
- Να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στην παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής
- Να διατηρούν τα παραδοσιακά στοιχεία της ζαχαροπλαστικής τέχνης στην Ελλάδα
- Να διακοσμούν τα γλυκίσματα
- Να συνδυάζουν σωστά τις γεύσεις σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας, εμφάνισης και τάσης της εποχής
- Να περιγράφον τα βασικά υλικά για την παρασκευή των διαφόρων γλυκών
- Να παρασκευάζουν απλές και σύνθετες τούρτες
- Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν διάφορα είδη γλυκισμάτων
- Να συντηρούν τα γλυκά με ασφαλή τρόπο
- Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν γλυκίσματα υγιεινής διατροφής και διεθνούς προέλευσης

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΙΙ		Β ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 96				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	Σ	
1.	**1. .ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΥΛΗ ΤΟΥ Β' ΕΤΟΥΣ** 1.1 Σύνδεση της ύλης με την ύλη του α' έτους	1			1	➧ Να συνδέσουν την ύλη του α' με την ύλη του β' έτους.
2.	**2. ΤΟΥΡΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΣ** 2.1 Τα είδη και οι κατηγορίες τούρτας και πάστας. 2.2 Τα βασικά υλικά για την παρασκευή τούρτας και πάστας. 2.3 Οι προδιαγραφές ποιότητας και εμφάνισης τους. 2.4 Οι ιδανικοί συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων 2.5 Μέθοδοι παρασκευής και τρόποι διακόσμησης. 2.6 Παρασκευές απλών και σύνθετων κρεμών 2.7 Παρασκευές διαφόρων τύπων τούρτας και πάστας 2.8 Παρουσίαση και συντήρηση	2	5	20	25	➧ Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες της τούρτας και πάστας • Να περιγράφον τα βασικά υλικά για την παρασκευή τούρτας και πάστας • Να συνδυάζουν σωστά τις γεύσεις σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας και εμφάνισης μιας τούρτας και μίας πάστας • Να παρασκευάζουν και να διακοσμούν απλές τούρτες και πάστες • Να γνωρίζουν τους σωστούς τρόπους συντήρησης τούρτας και πάστας
3.	**3. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ.** 3.1. Τα είδη της σοκολάτας και τα υποκάστατα αυτής 3.2. Η χρήση της σοκολάτας στο ζαχαροπλαστείο 3.3. Συντήρηση και αλλοιώσεις της σοκολάτας 3.4 Παρασκευές γλυκισμάτων με σοκολάτα 3.5. Τρόποι παρασκευής μικρών γλυκών με σοκολάτα 3.6. Συντήρηση των προϊόντων της σοκολάτας	2	5	16	23	• Να αναφέρουν τα είδη της σοκολάτας και των υποκατάστατών της • Να αναφέρουν τρόπους χρήσης της σοκολάτας στο ζαχαροπλαστείο • Να κατονομάζουν τα είδη των αλλοιώσεων και τους τρόπους συντήρησης της σοκολάτας και των παρασκευασμάτων της • Να παρασκευάζουν διάφορα γλυκίσματα σοκολάτας

4.	**4. ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.** 4.1 Είδη και κατηγορίες γλυκών υγιεινής διατροφής 4.2. Οι πρώτες ύλες και τα υποκατάστατα 4.3. Παρασκευή γλυκισμάτων υγιεινής διατροφής 4.4. Παρουσίαση, συντήρηση και διάθεση γλυκών υγιεινής διατροφής .	**1**	**4**	**8**	**13**	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των γλυκών υγιεινής διατροφής • Να απαριθμούν τις πρώτες ύλες και τα υποκατάστατα των υγιεινών γλυκών • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν γλυκίσματα υγιεινής διατροφής. • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης υγιεινών γλυκισμάτων.
5.	**5. ΔΙΕΘΝΗ ΓΛΥΚΑ.** 5.1 Παρασκευές διεθνών απλών και σύνθετων γλυκισμάτων 5.2 Σύνθετες ζύμες 5.3 Παρασκευές διαφόρων ειδών και κατηγοριών παγωτού, γρανίτας και σορμπέ 5.4 Παρασκευές μικρών γλυκισμάτων 5.5 Παρουσίαση και διάθεση των παρασκευών 5.6 Συντήρηση των γλυκών με ασφάλεια	**2**	**5**	**12**	**19**	• Να αναφέρουν τα πιο δημοφιλή διεθνή γλυκά στην χώρα μας • Να παρασκευάζουν σύνθετες ζύμες • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν γλυκίσματα διεθνούς προέλευσης • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των γλυκών
6.	**6. ΣΟΥΦΛΕ ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ.** 6.1 Είδη και κατηγορίες παρασκευών σουφλέ. 6.2 Παρασκευές σουφλέ. 6.3 Παρουσίαση και διάθεση των παρασκευών. 6.4 Συντήρηση των γλυκών με ασφάλεια.	**1**	**2**	**8**	**11**	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες διαφόρων παρασκευών σουφλέ • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν σουφλέ κρύα και ζεστά • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των σουφλέ
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**9**	**21**	**64**	**94**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 4 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**96**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

"Le livre du patissier", editions J.Lannore
« Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική Β», editions Les livres de tourisme

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ & ΜΕΝΟΥ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:48	48 (2 ώρες Χ 24 Εβδ.)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στο πλαίσιο της διδασκαλίας του μαθήματος **Σύνθεση καταλόγου και μενού** ο καθηγητής θα πρέπει να αναπτύξει τις ικανότητες και να εμπλουτίσει τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει οι εκπαιδευόμενοι από το πρώτο έτος σπουδών στα μαθήματα Λειτουργία επισιτιστικών τμημάτων και Λειτουργία κουζίνας και βασικές αρχές μαγειρικής τέχνης, ώστε αυτοί να αναπτύξουν την ικανότητα παρουσίασης μενού και καταλόγου επισιτιστικών επιχειρήσεων. Τελικά οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να συνθέτουν μενού και καταλόγους με βασικό κριτήριο την προώθηση των παρασκευών του εστιατορίου.

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να διατυπώνουν την εξελικτική πορεία του μενού και των καταλόγων.
- Να αναπτύσσουν τους λόγους και τις ανάγκες παρουσίασης μενού και καταλόγου.
- Να επεξηγούν τους τύπους των μενού.
- Να χρησιμοποιούν την ορολογία της μαγειρικής στη σύνθεση μενού.
- Να εφαρμόζουν τους κανόνες συνθέσεις μενού.
- Να συνθέτουν μενού όλων των τύπων.
- Να συνθέτουν μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων.
- Να συνθέτουν καταλόγους επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Ταυτόχρονα να είναι ευαισθητοποιημένοι στην ακρίβεια και στη εμφάνιση του μενού και να αντιληφθούν ότι η εικόνα ενός καταλόγου αποτελεί μέσο προβολής της επιχείρησης.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ & ΜΕΝΟΥ		Β ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 48				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ.	
1.	**1. ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ** 1.1 Γνωριμία με το μενού και τον κατάλογο του εστιατορίου. 1.2 Η ιστορική διαδρομή και οι λόγοι καθιέρωσης του μενού στο εστιατόριο. 1.3 Οι σύγχρονες τάσεις σύνθεσης μενού και καταλόγου.	2			2	• Να γνωρίσουν τους καταλόγους και τα μενού των εστιατορίων. • Να περιγράφουν την εξέλιξη του μενού. • **Να αναγνωρίσουν τις σύγχρονες συνθήκες και τάσεις του μενού.**
2.	**2. ΟΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ** 2.1 Η κάρτα και το μενού σαν μέσο ενημέρωσης και προώθησης των πωλήσεων στο εστιατόριο. 2.2 Νομοθεσία καταλόγων. 2.2 Τα προϊόντα προστατευμένης ονομασίας προέλευσης στο μενού (παραδοσιακά προϊόντα).	2			2	• Να διακρίνουν την ανάγκη προβολής της επιχείρησης μέσω του μενού. • Να περιγράφουν την σχετική με τους καταλόγους και μενού νομοθεσία. • **Να καθορίζουν τους λόγους χρήσης προϊόντων Π.Ο.Π. στο μενού.**
3	**3. ΧΡΗΣΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** 3.1 Η ορολογία της μαγειρικής στη σύνθεση του μενού και του καταλόγου. 3.2 Οι ορολογίες τρόπου παρασκευής ή παρουσίασης. 3.3 Ονομασίες παρασκευών με βάση τη σάλτσα ή την γαρνιτούρα 3.4.Οι νέες τάσεις παρουσίασης των παρασκευών στο μενού.	2	1	1	4	• Να αναφέρουν τους τρόπους χρήσης της ορολογίας στη σύνθεση μενού. • Να κατανοήσουν τις νέες τάσεις και συνήθειες στη χρήση της ορολογίας του μενού. • **Να χρησιμοποιούν τη σωστή, για κάθε περίπτωση, ορολογία στη σύνθεση μενού.**
4	**4. ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ. ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΜΕΝΟΥ.** 4.1 Βασικοί κανόνες σύνθεσης μενού. 4.2 Η εμφάνιση του μενού και του καταλόγου. 4.3 Οι γραμματικοί και συντακτικοί κανόνες σύνθεσης μενού. 4.4 Τα στοιχεία του μενού. 4.5 Οι επαναλήψεις των παρασκευών. 4.6 Οι κατηγορίες των παρασκευών και η εδεσματολογική σειρά παρουσίασης των παρασκευών στο μενού. 4.7 Η σχέση κόστους και παρασκευών του μενού. 4.8 Η χρήση εποχιακών και παραδοσιακών προϊόντων. 4.9 Εσφαλμένοι συνδυασμοί γεύσεων. 4.9 Διαθεσιμότητα των πρώτων υλών.	3		1	4	• Να ορίζουν τους κανόνες σύνθεσης μενού και καταλόγου. • Να περιγράφουν τους κανόνες σύνθεσης μενού. • Να αναγνωρίσουν την ανάγκη εφαρμογής των κανόνων σύνθεσης. • **Να εφαρμόζουν τους κανόνες σύνθεσης μενού και καταλόγου.**

5.	**5.ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ-ΤΥΠΟΙ ΜΕΝΟΥ** 4.1 Τύποι γευμάτων και εκδηλώσεων. 4.2 Τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα στο εστιατόριο. 4.3 Μενού ειδικών εκδηλώσεις. 4.4 Εορταστικές και επετειακές εκδηλώσεις και τα προσφερόμενα μενού. 4.5 Μενού ιδρυμάτων οργανισμών και εργασιακών χώρων. 4.6 Εξειδικευμένα μενού. 4.7 Μενού ειδικών ομάδων ανθρώπων (ασθενών, Α.Μ.Ε.Α. τρίτης ηλικίας κ.α).	2		2	4	• Να κατονομάζουν τους τύπους των γευμάτων και των ειδικών εκδηλώσεων στα επισιτιστικά τμήματα. • Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των γευμάτων και των ειδικών εκδηλώσεων. • Να αναγνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των μενού των ειδικών χώρων, ιδρυμάτων κ.α. • Να περιγράφουν τις ιδιαιτερότητες των εξειδικευμένων μενού. • **Να συνοψίσουν όλα τα χαρακτηριστικά των μενού.**
6.	**6. ΜΕΝΟΥ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.** 61 Οι νέες τάσεις διατροφής. 6.2 Η μεσογειακή διατροφή και η ελληνική κουζίνα. 6.3 Οι διαφορές διατροφικές συνήθειες των λαών. 6.4 Η διατροφικές συνήθειες και υγιεινή διατροφή. 6.5 Μενού υγιεινής διατροφής. 6.6 Μενού δίαιτας.	2		2	4	• Να γνωρίσουν τις νέες τάσεις διατροφής. • Να περιγράφουν τη μεσογειακή και ελληνική δίαιτα. • Να αναγνωρίσουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών. • Να αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των μενού διαίτης. • **Να εφαρμόζουν τα χαρακτηριστικά των μενού υγιεινής διατροφής.**
7.	**7. ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.** 7.1 Εφαρμογή σύνθεσης μενού. 7.2 Μενού ξενοδοχείων εποχικής λειτουργίας. 7.2 Μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων, μενού "gala". 7.3 Ελληνικά και παραδοσιακά μενού. 7.4 Εθνικά μενού. 7.4 Παιδικά μενού και μενού ειδικών ομάδων. 7.5 Μενού ιδρυμάτων και εργασιακών χώρων και εκδηλώσεων "catering".	2	1	5	8	• **Να συνθέτουν μενού ξενοδοχειακών μονάδων.** • **Να προσβάλουν μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων.** • **Να συντάσσουν μενού ελληνικών παραδοσιακών εκδηλώσεων.** • **Να προτείνουν παιδικά μενού και άλλων ειδικών ομάδων..**
8	**8. ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΜΕΝΟΥ ΜΠΟΥΦΕ.** 8.1 Τύποι και είδη μπουφέ. 8.2 Οργάνωση και σερβίρισμα σε μπουφέ. 8.3 Σύνθεση μενού μπουφέ διαφόρων τύπων.	1	1	2	4	• Να γνωρίσουν τους τύπους και τα είδη του μπουφέ. • Να κατονομάσουν τον τρόπο οργάνωσης και λειτουργίας του μπουφέ. • Να συνθέτουν μενού μπουφέ όλων των τύπων.

9	**9 ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.** 9.1 Τύποι καταλόγου εστιατορίου. 9.2 Ανάλυση των χαρακτηριστικών του καταλόγου. 9.3 Τα στοιχεία και η εμφάνιση καταλόγου. 9.4 Η εδεσματολογική σειρά παρουσίασης των παρασκευών στο κατάλογο. 9.5 Κατάλογοι "room service". 9.6 Σύνταξη καταλόγων διαφόρων τύπων εστιατορίου. 9.7 Σύνταξη καταλόγων μπαρ, σνακ μπαρ κ.α. 9.8 Κατάλογοι κρασιών και ποτών εστιατορίου.	1	2	3	6	• Να γνωρίσουν τους τύπους των καταλόγων. • Να αναλύουν τα χαρακτηριστικά τους. • Να τηρούν την εδεσματολογική σειρά στη σύνταξη του καταλόγου. • Να προτείνουν καταλόγους 'ROOM SERVICE". • **Να συνθέτουν καταλόγους κρασιών και ποτών.** • **Να συντάσσουν καταλόγους διαφόρων τύπων εστιατορίου.**
10	**10. ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΜΕΝΟΥ.** 10.2 Πωλήσεις μενού σε ομάδες πελατών, συνέδρια, σεμινάρια, εκδηλώσεις. 10.2 Ενημέρωση τμημάτων. 10.3 Σχεδιασμός και προγραμματισμός εργασιών. 10.4 Προγραμματισμός προσωπικού. 10.5 Προμήθεια εξοπλισμού.	1	1	2	4	• Να προτείνουν μενού ειδικών εκδηλώσεων στους πελάτες. • Να ενημερώνουν τα εμπλεκόμενα τμήματα εξυπηρέτησης πελατών. • Να προγραμματίζουν ομάδες εργασίας για ειδικές εκδηλώσεις. • Να οργανώνουν τον εξοπλισμό της εκδήλωσης.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				46	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				2	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				48	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	24 (2ω Χ 12εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να περιγράφουν το έργο του προσωπικού του τμήματος προμηθειών του F&B.
- Να προσδιορίζουν τον κύκλο των προϊόντων στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να προσδιορίζουν τα πρότυπα και τις βασικές ανάγκες προμηθειών για μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να παραλαμβάνουν προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης
- Να εγγράφουν τα έντυπα της αποθήκης για την διαχείριση των αποθεμάτων
- Να διακινούν τα εμπορεύματα στα τμήματα της επιχείρησης που εργάζονται.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές στις αποθήκες.
- Να περιγράφουν την λειτουργία λογισμικών προγραμμάτων για την διαχείριση των αποθεμάτων με Η/Υ.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ		Β' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**	1			1	• Να αναφέρουν τις βασικές έννοιες των προμηθειών • Να διατυπώνουν τις βασικές αρχές του κώδικα τροφίμων και ποτών.
	1. Γνωριμία με τις βασικές έννοιες των προμηθειών και ανάλυση των στόχων του μαθήματος 2. Κώδικας τροφίμων και ποτών 3. Φορείς και οργανώσεις προστασίας της αγοράς					
2.	**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**	2			2	• Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος προμηθειών • Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό του τμήματος προμηθειών • Να αναλύουν τα βασικά επίπεδα διοίκησης των επισιτιστικών μονάδων • Να απαριθμούν τα στάδια του κύκλου των προϊόντων • Να περιγράφουν τη διαδικασία προμηθειών
	1. Προσωπικό τμήματος προμηθειών (προσόντα, καθήκοντα) 2. Σχέσεις με τα τμήματα του ξενοδοχείου 3. Τμήματα εκμετάλλευσης ξενοδοχείου 4. Θέση και χώροι παραλαβής και αποθήκευσης 5. Φάσεις διοίκησης επισιτιστικών μονάδων 6. Ο κύκλος των προϊόντων 7. Διαδικασία προμηθειών 1) Πρόβλεψη αναγκών 2) Παραγγελίες –Αγορές 3) Παραλαβή 4) Αποθέματα (αποθήκευση) 5) Διακίνηση προϊόντων στα τμήματα					
3.	**ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**	2			2	• Να προσδιορίζουν πρότυπα για την διενέργεια προμήθειας προϊόντων • Να προβλέπουν τις ανάγκες προμηθειών προϊόντων με βάση με βάση τις ανάγκες των τμημάτων • Να περιγράφουν τις προδιαγραφές προϊόντων για τις προμήθειες • Να προσδιορίζουν προμήθειες με βάση την ανάλυση του μενού και τις πωλήσεις των προϊόντων
	1. Προσδιορισμός ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων 2. Ανάλυση μενού και καταλόγων τροφίμων και ποτών 3. Διαπίστωση αναγκών τμημάτων – αιτήσεις προμήθειας 4. Απόδοση προϊόντος 5. Προδιαγραφές προϊόντων 6. Πρότυπες συνταγές – πρότυπες μερίδες. 7. Αποθέματα ασφαλείας.					

4.	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΓΟΡΩΝ**	**2**			**2**	• Να καθορίζουν προδιαγραφές για την διαδικασία των αγορών • Να απαριθμούν τις τεχνικές αγορών παραγγελιών προϊόντων μιας επιχείρησης • Να προβλέπουν τις προμήθειες τροφίμων και ποτών • Να αναφέρουν τους τρόπους επιλογής προμηθευτών • Να παραγγέλνουν προϊόντα χρησιμοποιώντας τα απαραίτητα έντυπα και διαδικασίες
	1. Καθορισμός προδιαγραφών 2. Προϋπολογισμοί και καθορισμός επιπέδου τιμών 3. Τεχνικές και μέθοδοι αγορών 1. με ή χωρίς διαγωνισμό 2. ημερήσιες αγορές αναλωσίμων (standing order) 3. αγορές προϊόντων για αποθήκευση (par stock) 4. Επιλογή προμηθευτών 5. Αρχική και επαναλαμβανόμενη προμήθεια 6. Παραγγελία – ημερήσια δελτία αγορών 7. Διαπραγμάτευση και σχέση με προμηθευτές					
5.	**ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**	**2**			**2**	• Να αναφέρουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις εγκαταστάσεων και εξοπλισμού για τις παραλαβές • Να διακρίνουν τις ενέργειες παραλαβής προϊόντων • Να παραλαμβάνουν προϊόντα στο ξενοδοχείο • Να κατανέμουν τα παραληφθέντα προϊόντα ανά κατηγορία και είδος • Να χειρίζονται περιπτώσεις επιστροφών, ακυρώσεων και αμφισβητήσεων κατά την παραλαβή
	1. Το έργο της παραλαβής 2. Ικανότητες προσωπικού – Εξοπλισμός 3. Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων 4. Διαδικασίες παραλαβής 1. επαλήθευση ποσότητας – ποιότητας – τιμής 2. λογιστικός έλεγχος εντύπων 3. κατανομή παραληφθέντων ειδών 5. Επιστροφές - ακυρώσεις					

6.	**ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**	**5**	**1**	**2**	**8**	● Να ορίζουν το επίπεδο αποθεμάτων ● Να αναφέρουν τις αιτίες φθορών κατά την αποθήκευση ● Να περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης ● Να παρακολουθούν τα αποθέματα με λογιστικό και πραγματικό τρόπο ● Να διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης για την οργάνωση των αποθεμάτων ● Να περιγράφουν τους κανόνες για την ασφαλή και υγιεινή κατάσταση των αποθεμάτων ● Να ελέγχουν τις αποθήκες μιας επιχείρησης ● Να περιγράφουν τις λειτουργίες του Η/Υ στην διαχείριση των αποθεμάτων
	1. Σκοπός της διατήρησης αποθεμάτων 2. Κόστος αποθήκευσης 3. Ορισμός επιπέδου αποθεμάτων 4. Αποθέματα ασφαλείας 5. Αιτίες που προκαλούν φθορές στα τρόφιμα και ποτά 6. Κανόνες λειτουργίας αποθήκης 7. Είδη αποθηκών, εγκαταστάσεις, εξοπλισμός 8. Παρακολούθηση αποθεμάτων 1. Έντυπα αποθήκης 2. Καρτέλες είδους 3. διαχείριση αποθεμάτων με λογισμικό Η/Υ 9. Καταστροφή εμπορευμάτων 10. Έλεγχος αποθηκών 11. Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων και ποτών κατά την αποθήκευση 12. Υγειονομικός κανονισμός					
7.	**ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ**	**2**			**2**	● Να σχεδιάζουν τα βήματα εσωτερικής διακίνησης των προϊόντων στο ξενοδοχείο ● Να οργανώνουν τη διανομή των εμπορευμάτων στα τμήματα της επιχείρησης ● Να συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων εντός της επιχείρησης ● Να ενημερώνουν τις καρτέλες ειδών των προϊόντων
	1. Διαδικασία εσωτερικής διακίνησης στα τμήματα 2. Ωράριο διανομής- εξοπλισμός- προσωπικό 3. Οργάνωση διανομής 4. Ενημέρωση καρτελών ειδών 5. Έκτακτες παραγγελίες					

8.	**ΑΠΟΓΡΑΦΕΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ**	**1**	**1**	**1**	**3**	• Να περιγράφουν την διαδικασία απογραφής προϊόντων • Να αναφέρουν τους τύπους απογραφών • Να διακρίνουν τις μεθόδους προσδιορισμού αξίας αποθέματος.
	1. Διαδικασία απογραφής 2. Τύποι απογραφών 3. Ανακύκλωση προϊόντων 4. Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθέματος					
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**17**	**2**	**3**	**22**	**12 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**24**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Ζ.Τζωρακοελευθεράκη, «Προμήθειες ξενοδοχειακών επιχειρήσεων» εκδ. Τυποκρέτα, Ηράκλειο 1992
Ν. Ράπτης, «Εμπορευματογνωσία-Προμήθειες» εκδ Interbooks, Αθήνα 1992

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ & ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	24 (2ω Χ 12εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να περιγράφουν το έργο του προσωπικού του τμήματος ελέγχου F&B.
- Να προσδιορίζουν τον κύκλο των προϊόντων στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να συντάσσουν μικρές εκθέσεις ελέγχου κόστους για μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να παραλαμβάνουν προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης
- Να διακινούν τα εμπορεύματα στα τμήματα της επιχείρησης που εργάζονται.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές υπογραφές.
- Να ελέγχουν τα έσοδα και τα αποθέματα στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου.
- Να υπολογίζουν το κόστος πρώτων υλών και τα λοιπά κόστη της επιχείρησης
- Να τιμολογούν τα προϊόντα με βάση την πολιτική της επιχείρησης
- Να συντάσσουν τις τιμές των πιάτων για α λα καρτ, ταμπλ ντ' οτ μενού και καταλόγους
- Να λειτουργούν λογισμικά προγράμματα για την διαχείριση των αποθεμάτων με Η?Υ.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ & ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ		Β' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:24				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**	1			**1**	
	1. Γνωριμία με τις έννοιες του κόστους και ανάλυση των στόχων του μαθήματος					• Να αναφέρουν τις βασικές έννοιες κόστους • Να διατυπώνουν τη σκοπιμότητα της κοστολόγησης για μια επιχείρηση.
2.	**ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ F&B**	1			**1**	
	1. Οργανόγραμμα προσωπικού (προσόντα, καθήκοντα) 2. Συνεργασία με τα τμήματα του ξενοδοχείου 3. Τμήματα εκμετάλλευσης ξενοδοχείου 4. Φάσεις διοίκησης επισιτιστικών μονάδων					• Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος ελέγχου • Να διακρίνουν τα τμήματα εκμετάλλευσης του ξενοδοχείου και τη σχέση μεταξύ τους • Να αναλύουν τα βασικά επίπεδα διοίκησης των επισιτιστικών μονάδων
3.	**ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ F&B**	2	1		**3**	
	1. Ο κύκλος των προϊόντων 2. Προσδιορισμός προτύπων 3. Προϋπολογισμοί 4. Πίνακες αποτελεσμάτων 5. Εκθέσεις ελέγχου 6. Έντυπα 7. Διαχείριση αποθεμάτων					• Να περιγράφουν τον κύκλο των προϊόντων στην επιχείρηση • Να προσδιορίζουν πρότυπα για την διενέργεια ελέγχου προϊόντων • Να περιγράφουν τη λειτουργία των προϋπολογισμών και εκθέσεων ελέγχου • Να κατονομάζουν τα έντυπα του τμήματος ελέγχου

4.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ** 1. Αγορές 1. Τεχνικές & μέθοδοι αγορών 2. Πρόβλεψη προμηθειών 3. Δελτίο παραγγελίας 2. Παραλαβές 1. Διαδικασίες 2. Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων 3. Αποθήκευση 1. Διαχείριση αποθεμάτων 2. Είδη αποθηκών 3. Έντυπα αποθήκης 4. Εσωτερική Διακίνηση 1. Έντυπα διακίνησης στα τμήματα 5. Παραγωγή 6. Διάθεση - Πωλήσεις	3	1		**4**	➡ Να απαριθμούν τις τεχνικές αγορών παραγγελιών προϊόντων μιας επιχείρησης ➡ Να προβλέπουν τις προμήθειες τροφίμων και ποτών ➡ Να διακρίνουν τις ενέργειες παραλαβής προϊόντων ➡ Να παραλαμβάνουν προϊόντα στο ξενοδοχείο ➡ Να περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης ➡ Να διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης για την διαχείριση των αποθεμάτων ➡ Να σχεδιάζουν τα βήματα εσωτερικής διακίνησης των προϊόντων στο ξενοδοχείο ➡ Να συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων εντός της επιχείρησης ➡ Να περιγράφουν τον τρόπο ελέγχου της παραγωγής και της διάθεσης των προϊόντων
5.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ** 1. Έλεγχος εσόδων και αποθεμάτων στα τμήματα 1. Λογιστικός έλεγχος παραστατικών 2. Απογραφές 2. Ταμπλώ - Εστιατόρια - Μπαρ 1. Δελτία παραγγελίας, κατάσταση δικαιούμενων, τιμολόγια, λογαριασμοί κ.α 3. Κουζίνα 1. φύλλα παραγωγής 2. Μεριδολόγιο 4. Υποδοχή 1. Παραστατικά στοιχεία 2. Σύγκριση στοιχείων με τα τμήματα	2		1	**3**	➡ Να διενεργούν λογιστικό έλεγχο παραστατικών των επισιτιστικών τμημάτων ➡ Να κάνουν απογράφη προϊόντων ➡ Να διακρίνουν τα απαραίτητα έντυπα για τον έλεγχο των τμημάτων πώλησης εστιατόριο, μπαρ ➡ Να ελέγχουν τα παραστατικά του ταμπλώ ➡ Να σχεδιάζουν φύλλα παραγωγής για την κουζίνα ➡ Να αναφέρουν τη διαδικασία ελέγχου των προϊόντων από την κουζίνα ➡ Να συγκρίνουν τα έντυπα των τμημάτων για την εξαγωγή αποτελεσμάτων ➡ Να περιγράφουν τα παραστατικά στοιχεία ελέγχου του τμήματος υποδοχής

6.	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** 1. Διακρίσεις κόστους 2. Γενικές αρχές και τρόποι κοστολόγησης 3. Υπολογισμός κόστους α' υλών 1. Τιμές αγοράς, προσφορές 2. Αποθέματα 3. Απόδοση τροφίμων, φύρα 4. Εργατικό κόστος 1. Πρότυπα απόδοσης και κόστους εργασίας 5. Λειτουργικό κόστος 6. Φορολογικές και άλλες επιβαρύνσεις 7. Σύγκριση αποτελεσμάτων με τους στόχους 8. Υπολογισμός κέρδους	3	1		4	• Να διακρίνουν τις κατηγορίες κόστους • Να αναφέρουν τις γενικές αρχές και τους τρόπους κοστολόγησης • Να υπολογίζουν το κόστος των πρώτων υλών • Να διατυπώνουν την έννοια του εργατικού και λειτουργικού κόστους • Να εντοπίζουν τους φόρους και τις πρόσθετες επιβαρύνσεις για μια επισιτιστική επιχείρηση • Να υπολογίζουν το κέρδος στα προϊόντα της επιχείρησης
7.	**ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ** 5. Μέθοδοι τιμολόγησης 1. Υποκειμενικές 2. Αντικειμενικές 6. Μεριδοποίηση 7. Σύνταξη τιμών 1. πιάτων α λα καρτ 2. μενού ταμπλ ντ' οτ 3. καταλόγου	2		1	3	• Να αναφέρουν τις μεθόδους τιμολόγησης • Να τιμολογούν τα προϊόντα με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης • Να διακρίνουν τα τρόφιμα σε μερίδες με βάση τη νομοθεσία και την πολιτική της επιχείρησης • Να συντάσσουν τιμές για τα εδέσματα μενού α λα καρτ, ταμπλ ντ' οτ και καταλόγων του εστιατορίου
8.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ F&B** 1. Διαχείριση αποθεμάτων με Η/Υ 1. κωδικοποίηση 2. εισαγωγή δεδομένων – καταχωρήσεις 3. εκτυπώσεις κόστους - στατιστικές 4. γραμμωτός κώδικας (bar code) 5. λειτουργία POS		1	2	3	• Να περιγράφουν τις λειτουργίες του Η/Υ στην διαχείριση των αποθεμάτων • Να εισάγουν τα απαραίτητα στοιχεία στον Η/Υ για την εξαγωγή αποτελεσμάτων ελέγχου του κόστους • Να λειτουργούν προγράμματα διαχείρισης αποθήκης και POS
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	14	4	4	22	**12 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΑ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				2	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				24	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 24 ΩΡΕΣ ΤΕΤΡΑΜΗΝΙΑΙΟ ΜΑΘΗΜΑ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Εργασιακές Σχέσεις στον Τουρισμό» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Να κατανοήσουν το θεωρητικό υπόβαθρο των ανθρωπίνων και εργασιακών σχέσεων
- Να προσδιορίζουν την έννοια της στελέχωσης και να αναφέρουν τον σκοπό και την σημασία της καθώς και να αναφέρουν τα βασικά συστατικά στοιχεία της.
- Να εντοπίσουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς εργασίας και γνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης
- Να γνωρίζουν την έννοια του συνδικαλισμού και να επεξηγούν την έννοια και το περιεχόμενο της συλλογικής σύμβασης εργασίας
- Να αναζητούν εργασία καθώς και να εξετάσουν το ενδεχόμενο ανάπτυξης δικής τους επιχείρησης

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

		Διάγραμμα ύλης : ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	Έτους Α				
		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 24				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ**	**4**			**4**	
		Η έννοια των ανθρωπίνων σχέσεων Ιστορική αναδρομή. Τα κυριότερα θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης. Η θεωρία των ανθρωπίνων σχέσεων Η έννοια των εργασιακών σχέσεων. Εργασία και επάγγελμα. Η ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς					Να κατανοήσουν την έννοια των ανθρωπίνων σχέσεων και των εργασιακών σχέσεων και την σημασία τους στο χώρο εργασίας. Να εκθέτουν τα Θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης των Taylor, Mayo, Maslow και να τα συγκρίνει. Να εξηγούν την ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς γενικότερα άλλα και ειδικότερα στον εργασιακό χώρο.

		Η Διοίκηση ανθρωπίνων πόρων					Να ορίζουν την διοίκηση Ανθρώπινων πόρων ως νέο τρόπο προσέγγισης της Διοίκησης Προσωπικού.
2		**Η ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ**	**8**			**8**	
	2.1	**Προγραμματισμός του ανθρώπινου δυναμικού της ξενοδοχειακής μονάδας** Απογραφή προσωπικού, πρόβλεψη αναγκών, πρόβλεψη προσφοράς, διαμόρφωση σχεδίων για την κάλυψη των θέσεων					Να προσδιορίζουν την έννοια της στελέχωσης και να αναφέρουν τον σκοπό και την σημασία της. Να αναφέρουν τα βασικά συστατικά στοιχεία της. Να αναφέρουν και να περιγράφουν τα στάδια του προγραμματισμού του ανθρώπινου δυναμικού σε μια τουριστική επιχείρηση. Να επεξηγούν τον τρόπου που προσδιορίζονται οι ανάγκες πρόσληψης προσωπικού. Να περιγράφουν τις μεθόδους επιλογής προσωπικού και Να επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους. Να κατανοήσουν την σημασία του σωστού σχεδιασμού εκπαιδευτικού προγράμματος και την αναγκαιότητα πραγματοποίησης αξιολόγησης. Να επιλέγουν την κατάλληλη εκπαιδευτική μέθοδο. Να συνειδητοποιήσουν ότι η αξιολόγηση πραγματοποιείται με στόχο την εκτίμηση της απόδοσης του εργαζόμενου και την βελτίωση του Να εξηγούν τα προβλήματα που μπορούν να παρουσιαστούν κατά την αξιολόγησης του προσωπικού.
	2.2.	**Αναζήτηση και εύρεση προσωπικού** Προσδιορισμός των αναγκών, προσέλκυση υποψηφίων.					
	2.3.	**Μέθοδοι επιλογής προσωπικού**					
	2.4.	**Εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού** Σχεδιασμός εκπαιδευτικού προγράμματος, είδη και μέθοδοι εκπαίδευσης, οφέλη εκπαίδευσης, Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος					
	2.5.	**Αξιολόγηση της απόδοσης του προσωπικού** Διαχείριση και αξιολόγηση της απόδοσης Προβλήματα αξιολόγησης					
	2.6.	Πολιτική Αμοιβών - Τρόποι αμοιβής					

	2.7.	Μεταβολές υπηρεσιακής κατάστασης Προαγωγές, Μεταθέσεις, υποβιβασμοί, απολύσεις, αποχωρήσεις					κατά την αξιολόγησης του προσωπικού. Να κατανοήσουν τον τρόπου που καθορίζονται οι αμοιβές Να διατυπώνουν τον τρόπο που μπορεί να μεταβληθεί η υπηρεσιακή κατάσταση των εργαζομένων
3		**Η ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΚΛΑΔΟ**	5			5	
	3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. 3.6. 3.7 3.8	Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, προοπτικές και προβλήματα στην τουριστική αγορά εργασίας Το πρόβλημα της εποχιακής απασχόλησης Σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα Το πλαίσιο των εργασιακών σχέσεων του τουριστικού τομέα στην Ελλάδα. Τουριστική – επαγγελματική συνείδηση Κλαδική συλλογική Σύμβαση Εργασίας Ξενοδοχοϋπαλλήλων Συνδικαλισμός έννοια και σκοπός. Ελληνικός συνδικαλισμός Διακίνηση εργαζομένων στο Τουρισμό στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης					Να εντοπίσουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς εργασίας Να γνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα . Να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση. Να κατανοήσουν την διαδικασία υπογραφής συλλογικών συμβάσεων Να επεξηγούν τα βασικά σημεία της κλαδική Σύμβασης Εργασίας Ξενοδοχοϋπαλλήλων Να διατυπώνουν τι είναι συνδικαλισμός και να αναφέρει στοιχεία για τον ελληνικό συνδικαλισμό Να αντιληφθούν την δυνατότητα απασχόλησης σε κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής ένωση
4		**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΥΡΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**	4			4	
	4.1. 4.2. 4.3.	Προσδιορισμός επαγγελματικών και προσωπικών προσόντων Τρόποι αναζήτησης εργασίας στην Ελλάδα και στη Ευρωπαϊκή Ένωση Σύνταξη βιογραφικού σημειώματος					Να επισημάνουν τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα των εργαζομένων στον τουρισμό και να γνωρίζει πως μπορεί να αναπτύξει αυτά τα προσόντα Να αναζητούν εργασία στην Ελλάδα και στην ΕΕ Να συντάσσουν βιογραφικό σημείωμα

5		ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	2			2	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4.	Δυνατότητα ίδρυσης και λειτουργίας ατομικής επιχείρησης Ανάλυσης των ευκαιριών αλλά και των αδύνατων σημείων και κινδύνων κατά το επιχειρείν Ανάλυση του προϊόντος και του κλάδου Χρηματοοικονομικός σχεδιασμός. Δυνατότητα επιδότησης					Να εκτιμήσουν τους παράγοντες που πρέπει να λάβουν υπόψη τους προκειμένου να λειτουργήσουν ιδιωτική τουριστική επιχείρηση.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**23**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**1**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**24**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βάλακας Ι., Οικονομάκη Κ., *Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Νικολάου Σμοκοβίτη Λ., *Εργασιακές Σχέσεις*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Σαλεσιώτης Μιχάλης, *Ανθρώπινες Εργασιακές Σχέσεις στις Τουριστικές Επιχειρήσεις*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999.

Χατζηπατέλη Π.,Γρηγοράκη Ε., Ανάπτυξη Ανθρώπινων πόρων, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2003

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ ΤΕΤΡΑΜΗΝΙΑΙΟ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουριστική Νομοθεσία» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

Αναγνωρίζουν τις προϋποθέσεις ανέγερσης και λειτουργίας ξενοδοχείου.
Κατανοούν τις προδιαγραφές καθώς και τις βασικές υποχρεώσεις των διαφόρων τύπων καταλυμάτων.
Να παραθέτουν τις απαραίτητες διαδικασίες και τα απαραίτητα έγγραφα για την ίδρυση και λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
Εντοπίζουν τις υποχρεώσεις του τουριστικού κλάδου.
Εκθέτουν το νομικό πλαίσιο που αφορά στην εκμετάλλευση αιγιαλών από ξενοδοχείο, στη λειτουργία καταστημάτων μέσα στα ξενοδοχεία.
Διακρίνουν τις νομικές υποχρεώσεις των ξενοδοχείων σε θέματα πυρασφάλειας και προστασίας του περιβάλλοντος.
Αναγνωρίζουν το νομικό καθεστώς λειτουργίας των τουριστικών και ναυλομεσιτικών γραφείων, καθώς και των τουριστικών μεταφορών.
Αναφέρουν τους ελληνικούς φορείς τουρισμού.

		ΜΑΘΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Β΄ ΤΑΞΗ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ**	4			4	
	1.1.	Ξενοδοχεία					Να ενημερωθούν για το νομικό πλαίσιο που τα τουριστικά καταλύματα και ορίζει τις προδιαγραφές αλλά και τις υποχρεώσεις των επιχειρήσεων.
	1.2.	Οργανωμένες τουριστικές κατασκηνώσεις					
	1.3.	Αυτοεξυπηρετούμενα καταλύματα					
	1.4.	Τουριστικές εγκαταστάσεις διημέρευσης					
	1.5.	Ενοικιαζόμενα επιπλωμένα δωμάτια και διαμερίσματα.					Να ορίζουν τα καταλύματα και να κατανοούν τις ομοιότητες και τις διαφορές τους
	1.6.	Τουριστικές εγκαταστάσεις με ειδικές χρήσεις					
2.		**ΕΓΚΡΙΣΗ ΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΥΡΙΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**	6			6	
	2.1.	Ορισμός διακρίσεις και κατηγορίες ξεν/χείων					Να εκθέτουν τα στάδια της διαδικασίας που πρέπει να ακολουθήσει και τις ενέργειες που πρέπει να προβεί ένας επιχειρηματίας προκειμένου να λειτουργήσει μια ξενοδοχειακή
	2.2.	Έγκριση καταλληλότητας Οικοπέδου					
	2.3.	Έγκριση αρχιτεκτονικής μελέτης					

							επιχείρηση.
	2.4.	Χορήγηση σήματος λειτουργίας					Να αναγνωρίζουν τις προϋποθέσεις ανέγερσης των ξενοδοχείων. Να ορίζουν τι είναι το ειδικό σήμα λειτουργίας. Να αναφέρουν τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για τη χορήγηση του ειδικού σήματος, τις περιπτώσεις που αυτό χορηγείται, τις κυρώσεις σε περίπτωση ανυπαρξίας του καθώς και τις περιπτώσεις που μπορεί να γίνει άρση του σήματος λειτουργίας.
	2.5	Ειδικές προδιαγραφές για φιλοξενία ΑΜΕΑ					Να προσδιορίζουν τις απαραίτητες προδιαγραφές που πρέπει να πληροί μια ξενοδοχειακή ή επισιτιστική επιχείρηση ώστε να φιλοξενήσει ΑΜΕΑ
	2.6	Η ίδρυση και λειτουργία επισιτιστικών επιχειρήσεων					Να παραθέτουν τις απαραίτητες διαδικασίες και τα απαραίτητα έγγραφα για την ίδρυση και λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης
3		**Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**6**			**6**	
	3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. 3.6. 3.7. 3.8. 3.9.	Τα προσόντα των ξενοδόχων Οι υποχρεώσεις των ξενοδόχων Οι υποχρεώσεις των πελατών Διακίνηση συναλλάγματος Πυροπροστασία κτιρίων Λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις Καθορισμός τιμών ξενοδοχείων Επιθεώρηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων Κυρώσεις κατά των ξενοδόχων					Να αναγνωρίζουν τα προσόντα και τους υποχρεώσεις των ξενοδόχων καθώς και τις υποχρεώσεις των πελατών. Να παραθέτουν τις νομικές υποχρεώσεις των ξενοδόχων σε θέματα διακίνησης συναλλάγματος, πυροπροστασίας και τιμολόγησης. Να αναφέρουν τα είδη καταστημάτων που επιτρέπεται να λειτουργούν σε ξενοδοχεία και να παραθέτουν το νομικό πλαίσιο λειτουργίας τους. Να αναφέρουν τα όργανα για τη διεξαγωγή λειτουργικών ελέγχων και να αναγνωρίζουν το πλαίσιο τήρησης των δελτίων λειτουργικότητας. Να εκθέτει τις κυρώσεις που επιβάλλονται στην περίπτωση που ο επιχειρηματίας δεν συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία.

4		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑΥΛΟΜΕΣΙΤΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ**	**1**			**1**	
	4.1.	Τουριστικά Γραφεία					Να περιγράφουν το νομικό καθεστώς λειτουργίας των τουριστικών και ναυλομεσιτικών γραφείων
	4.2.	Ναυλομεσιτικά Γραφεία					
5.		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ**	**3**			**3**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5.	Ειδικά Τουριστικά Λεωφορεία Επιχειρήσεις εκμίσθωσης Ι.Χ. αυτοκινήτων Πλοία αναψυχής Τουριστικά τρένα Αερομεταφορές					Να διατυπώνουν τις προϋποθέσεις κίνησης Ειδικών Τουριστικών Λεωφορείων. Να αναφέρουν τις προϋποθέσεις: • λειτουργίας επιχείρησης εκμίσθωσης ΙΧ • ναύλωσης επαγγελματικού πλοίου αναψυχής • ναύλωσης αεροσκάφους Να εκτιμούν τις κυρώσεις που επιβάλλονται στην περίπτωση παραβίασης τις νομοθεσίας για τις τουριστικές μεταφορές.
6		**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**	**2**			**2**	
	6.1. 6.2. 6.3.	Προστασία Φυσικού Περιβάλλοντος Προστασία Πολιτιστικού Περιβάλλοντος Εκμετάλλευση αιγιαλών από ξενοδοχεία					Να εκτιμούν την σημασία της προστασία του περιβάλλοντος Να περιγράφουν τις δράσεις που αναπτύσσονται για την προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος από την ξενοδοχειακή δραστηριότητα. Να εξηγεί τους τρόπους προστασίας των αιγιαλών από τις δραστηριότητες μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
7.		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**	**1**			**1**	
	7.1. 7.2. 7.3. 7.4.	Ιστορική αναδρομή των διεθνών οργανισμών του τουρισμού. Ο Ε.Ο.Τ. Το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδας (Ξ.Ε.Ε.) Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Ξενοδόχων (Π.Ο.Ξ.).					Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Ε.Ο.Τ. Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Ξ.Ε.Ε. Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Π.Ο.Ξ.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**23**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**1**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**24**	

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- **Ευθυμιάτου – Πουλάκου Αντωνία**, *Τουριστική Νομοθεσία*, Εκδόσεις INTERBOOKS, Αθήνα 2004
- **Ευθυμιάτου – Πουλάκου Αντωνία**, *Τουριστικό Δίκαιο*, Εκδόσεις Σάκκουλα, Αθήνα 1997
- **Μέντης Γρηγόριος, Δημήτριος Μανωλόπουλος**, *Τουριστική Νομοθεσία*, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2004

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων με Η/Υ για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να αναφέρουν τα σημαντικότερα λογισμικά προγράμματα για Η/Υ στη διαχείριση των αποθεμάτων ενός ξενοδοχείου.
- Να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες παρακολούθησης αποθεμάτων με Η/Υ.
- Να καταχωρούν και να τροποποιούν στοιχεία στο πρόγραμμα.
- Να εκτυπώνουν καρτέλες είδους και κατάστασης κίνησης αποθήκης.
- Να εκτυπώνουν αναφορές κόστους διαφορετικών παραμέτρων με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης με Η/Υ.
- Να ενημερώνουν τις καρτέλες των ειδών της αποθήκης με βάση τις πωλήσεις του POS.
- Να εκτυπώνουν τις βασικές συγκεντρωτικές καταστάσεις ανά ημέρα και μήνα.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές στις αποθήκες.
- Να πραγματοποιούν έναρξη και λήξη χρονικής περιόδου και να αντιγράφουν αρχεία (Back up) από το πρόγραμμα Η/Υ.

ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ		Β' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**	1			1	• Να αναφέρουν τους σκοπούς της χρήσης Η/Υ στις προμήθειες. • Να αναφέρουν τα γνωστότερα λογισμικά προγράμματα αποθήκης της αγοράς.
	1. Σκοπιμότητα της χρήσης Η/Υ στην οργάνωση της αποθήκης. 2. Γνωριμία με τα βασικά λογισμικά προγράμματα της αγοράς.					
2.	**ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ ΜΕ Η/Υ**	2	1		3	• Να περιγράφουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα χρήσης Η/Υ στην διαχείριση των αποθεμάτων. • Να αναφέρουν τις προδιαγραφές για την επιλογή λογισμικού προγράμματος και Hardware για την αποθήκη. • Να αναλύουν τις δυνατότητες διαχείριση αποθεμάτων με Η/Υ. • Να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της παρακολούθησης αποθεμάτων με Η/Υ.
	1. Πλεονεκτήματα χρήσης Η/Υ στην διαχείριση αποθεμάτων. 2. Δαπάνες εγκατάστασης και χρήσης Η/Υ. 3. Επιλογή λογισμικού προγράμματος και Η/Υ. 4. Δυνατότητες. 1) Καταγραφή αξιών και κόστους αποθεμάτων. 2) Έλεγχος διακίνησης. 3) Διάφορες εκτυπώσεις και αναφορές. 4) Παρακολούθηση ειδών, τμημάτων και προμηθευτών. 5. Βασικές λειτουργίες ηλεκτρονικής παρακολούθησης. 1) Καταχώρηση στοιχείων, παράμετροι ειδών. 2) Κινήσεις ειδών αποθήκης. 3) Καρτέλες είδους. 4) Ανάλυση κόστους – έλεγχος εσόδων. 5) Συγκεντρωτικές καταστάσεις.					

3.	**ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ** 1. Προσδιορισμός ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων. 2. Κωδικοί είδους, μονάδες μέτρησης, τιμές. 3. Καταχώρηση- τροποποίηση – διαγραφή είδους, προμηθευτών, τμημάτων, κατηγοριών. 4. Καταγραφή μενού και καταλόγων τροφίμων και ποτών 5. Απόδοση προϊόντος. 6. Πρότυπες συνταγές – πρότυπες μερίδες. 7. Αποθέματα ασφαλείας.	2	2	6	10	• Να προσδιορίζουν πρότυπα και παραμέτρους για την διαχείριση αποθεμάτων με Η/Υ. • Να καταχωρούν στοιχεία για τα αποθέματα στο λογισμικό πρόγραμμα Η/Υ • Να τροποποιούν στοιχεία του προγράμματος διαχείρισης αποθεμάτων Η/Υ • Να καταγράφουν τα είδη του καταλόγου με τα απαραίτητα στοιχεία για την εξαγωγή αποτελεσμάτων
4.	**ΚΙΝΗΣΕΙΣ ΕΙΔΩΝ ΑΠΟΘΗΚΗΣ** 1. Τύποι παραστατικών. 2. Καταχώρηση και έλεγχος καθημερινών κινήσεων. 3. Εμφάνιση – τροποποίηση- διαγραφή εγγραφών. 4. Ενημέρωση αποθηκών – ημερολόγιο -Υπόλοιπα ειδών. 5. Ισοζύγια αποθηκών. 6. Ανάλυση κίνησης αποθηκών με εκτυπώσεις. 7. Ανάλυση κίνησης είδους και κατηγορίας. 8. Κατάλογοι τιμών πώλησης τμημάτων.	2	2	4	8	• Να αναφέρουν τους τύπους των παραστατικών που χρησιμοποιούνται στην αποθήκη. • Να πραγματοποιούν καθημερινές εγγραφές κίνησης ειδών αποθήκης. • Να ενημερώνουν τις «ψηφιακές» καρτέλες με τις εισαγωγές και εξαγωγές των ειδών από την αποθήκη. • Να εμφανίζουν σε εκτυπώσεις τα υπόλοιπα των ειδών της αποθήκης. • Να αναλύουν την κίνηση αποθηκών με εκτυπώσεις.
5.	**ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΙΔΟΥΣ** 1. Εγγραφή στοιχείων. 2. Κίνηση και υπόλοιπο. 3. Καταχώρηση- τροποποίηση- διαγραφή τιμών. 4. Εκτύπωση οριστικών καρτελών. 5. Σύνθετα είδη.	1	2	3	6	• Να εγγράφουν τα στοιχεία στην καρτέλα είδους. • Να αναλύουν την κίνηση και τα υπόλοιπα των ειδών. • Να τροποποιούν και να διαγράφουν καρτέλες και κατηγορίες είδους. • Να εκτυπώνουν την κίνηση μιας καρτέλας. • Να καταχωρούν σύνθετα είδη.

6.	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ- ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΣΟΔΩΝ**	**5**	**1**	**2**	**8**	• Να περιγράφουν τις ημερήσιες και μηνιαίες αναφορές ειδών. • Να εκτυπώνουν αναφορές κόστους με παραμέτρους. • Να προσδιορίζουν την ποσότητα και την αξία εισαγωγών και εξαγωγών της αποθήκης. • Να διακρίνουν τα θεωρητικά και πραγματικά έσοδα μηνός. • Να εξάγουν αποτελέσματα κέρδους και κόστους υλών ανά χρονική περίοδο.
	1. Ημερήσιες και μηνιαίες αναφορές ειδών 2. Εκτυπώσεις με παραμέτρους 1. είδους 2. κατηγορίας 3. περιόδου 4. τμήματος 5. προμηθευτή 6. διακινητή 3. Ποσότητα και αξία εισαγωγών και εξαγωγών 4. Θεωρητικό και πραγματικό έσοδο μηνός 5. Ανάλυση κόστους – κέρδους μεριδολογίων					
7.	**ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ (POS)**	**1**	**1**	**1**	**3**	• Να περιγράφουν την λειτουργία ενός ταμειακού συστήματος POS. • Να χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS. • Να ενημερώνουν τις καρτέλες των ειδών της αποθήκης με βάση τις πωλήσεις.
	1. Λειτουργία συστήματος Point Of Sales στα τμήματα. 2. Βασικές ενέργειες ταμείου (καταχωρήσεις, αλλαγές, έκδοση λογαριασμών). 3. Κεντρικό μενού προγράμματος. 4. Σύνδεση προγράμματος με αποθήκη. 5. On line ενημέρωση καρτελών ειδών. 6. Εκτυπώσεις και αποτελέσματα.					
8.	**ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ**	**1**	**1**	**3**	**5**	• Να εκτυπώνουν τις κύριες συγκεντρωτικές καταστάσεις ανά ημέρα και μήνα. • Να εκτελούν εκτυπώσεις απογραφών. • Να προσδιορίζουν την αξία αποθέματος με τον Η/Υ.
	1. Καθημερινές και μηνιαίες εκτυπώσεις. 2. Ανάλυση ειδών- Πωλήσεις- Stock- Όρια ασφαλείας. 3. Καταστάσεις απογραφών. 4. Προσδιορισμός αξίας αποθέματος με τον Η/Υ.					

9.	**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ**		**1**	**1**	**2**	• Να περιγράφουν την διαδικασία ηλεκτρονικής καταχώρησης των στοιχείων της αποθήκης. • Να πραγματοποιούν έναρξη και λήξη χρονικής περιόδου στο λογισμικό πρόγραμμα της αποθήκης. • Να αντιγράφουν αρχεία (Back up).
	1. Εμφάνιση μηχανογραφικής διαδικασίας και πληρότητας αρχείων. 2. Ξεκίνημα – Λήξη έτους, μηνός. 3. Διαγραφή παλαιών αντιγράφων. 4. Διαδικασία ασφαλούς αρχειοθέτηση και αντιγραφής αρχείων (Back up). 5. αναβάθμιση προγράμματος.					
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**19**	**11**	**16**	**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Συστήνεται η αναπαραγωγή του εγχειριδίου χρήσης του λογισμικού προγράμματος που θα επιλεγεί για την διδασκαλία του μαθήματος.

Προτεινόμενα προγράμματα: ESTIA (HIT), POS (HIT), ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ (SUNSOFT), ΑΜΒΡΟΣΙΑ (SUNSOFT), MICROS (SINGULAR)

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να αποκτήσουν οι σπουδαστές τη σωστή τεχνική κατάρτιση και γνώση στο σερβίρισμα εμφανίσιμων παρασκευών.
- Να γνωρίσουν τα υλικά και τα μέσα διακόσμησης.
- Να εφαρμόζουν τους κανόνες ασφαλούς χρήσης των εργαλείων στη διακόσμηση.
- Να ευαισθητοποιηθούν στα θετικά αποτελέσματα της διακόσμησης των παρασκευών.
- Να χρησιμοποιούν, κυρίως, βρώσιμα υλικά στη διακόσμηση.
- Να κατανοήσουν την έννοια της «φυσικής ομορφιάς» των τροφίμων και τα πλαίσια της δυνατής επεξεργασίας τους.
- Να διακοσμούν παρασκευές έτοιμων πιάτων και μεγάλων παρασκευών κάνοντας χρήση των κατάλληλων υλικών.
- Να αναδεικνύουν τις παρασκευές του μπουφέ μέσω της διακόσμησης.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ		Β' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**1. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ** 1.1 Γνωριμία με τη διακόσμηση παρασκευών. 1.2 Η προβολή της επιχείρησης, του προσωπικού και των παρασκευών από τη διακόσμηση.	1			1	• Να γνωρίσουν τη διακόσμηση των παρασκευών. • **Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα της προβολής της επιχείρησης μέσω των διακοσμημένων παρασκευών.**
2.	**2. ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΤΗΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ.** 2.1 Γνωριμία με τα υλικά και τα μέσα διακόσμησης. 2.2 Χρήση και προετοιμασία υλικών. 2.3 Η ανάδειξη των χαρακτηριστικών των υλικών με τη διακόσμηση.	1	1		2	• Να έρθουν σε επαφή μετά υλικά και τα μέσα της διακόσμησης των παρασκευών. • Να χρησιμοποιούν τα υλικά και τα μέσα διακόσμησης. • **Να αναδεικνύουν τις παρασκευές με διακοσμητικά μέσα.**
3	**3. ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ** 3.1 Κανόνες που διέπουν την διακόσμηση. 3.2 Οι συνδυασμοί των χρωμάτων και των υλικών. 3.3 Η θέση (τοποθέτηση)των διακοσμητικών στοιχείων. 3.4 Οι τάσεις παρουσίασης παρασκευών και η εξέλιξη τους.(νέες και παλαιότερες συνήθειες) 3.5 Τρόποι επεξεργασίας υλικών (με το τηγάνισμα, με το ψήσιμο, με την αποξήρανση και με την χρήση φρέσκων υλικών). 3.6 Η διακόσμηση έτοιμου πιάτου και η διακόσμηση πιατέλας. 3.7 Οι βάσεις των διακοσμητικών στοιχείων. 3.8 Προετοιμασία και επεξεργασία βάσεων. 3.9 Τεχνικές επεξεργασίας του «φελιζόλ». 3.10 Επιλογή και προετοιμασία σχεδίου.	2	2		4	• Να αναφέρουν τους κανόνες της διακόσμησης. • Να συνδυάζουν ανάλογα τα υλικά και τα χρώματα. • Να γνωρίζουν την σωστή θέση των διακοσμητικών υλικών στο πιάτο ή άλλο σκεύος. • Να επιλέγουν σχέδια και βάσεις διακόσμησης. • Να επεξεργάζονται τις βάσεις διακόσμησης. • **Να προτείνουν τρόπους επεξεργασίας των υλικών διακόσμησης ανάλογα με την παρασκευή.**

4	**4. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.** 4.1 Επιλογή και χρήση των υλικών και των εργαλείων. 4.2 Προετοιμασία και επιλογή του σχεδίου. 4.3 Επιλογή και συνδυασμός χρωμάτων. 4.4 Τεχνικές σκαλίσματος. 4.5 Συντήρηση του έργου.		2	2	4	• Να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά και εργαλεία για την εργασία τους. • Να προετοιμάζουν τα σχέδια της διακόσμησης. • Να επιλέγουν τα κατάλληλα χρώματα των διακοσμητικών στοιχείων. • **Να σκαλίζουν φρούτα και λαχανικά.** • **Να συντηρούν τα έργα διακόσμησης.**
5	**5. Η ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΠΑΓΟ.** 5.1 Επιλογή και χρήση των καταλλήλων εργαλείων. 5.2 Οι βάσεις και οι προετοιμασία του πάγου και των σχημάτων. 5.3 Ο χώρος εργασίας και τα μέτρα ασφάλειας του προσωπικού. 5.4 Τεχνικές σκαλίσματος. 5.5 Συντήρηση έτυμων έργων.		2	2	4	• Να επιλέγουν τα κατάλληλα εργαλεία για την επεξεργασία του πάγου. • Να προετοιμάζουν τα υλικά διακόσμησης. • Να επιλέγουν τον κατάλληλο χώρο εργασίας. • Να τηρούν τα μέτρα ασφαλείας. • **Να σκαλίζουν διακοσμητικά στοιχεία με πάγο.** • **Να συντηρούν τα διακοσμητικά στοιχεία για επόμενη χρήση.**
6	**6. Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΒΟΥΤΥΡΩΝ.** 6.1 Η επιλογή των εργαλείων και οι τρόποι χρήσης τους. 6.2 Οι διάφοροι τύποι βουτύρων και μαργαρίνης που χρησιμοποιούνται στην διακόσμηση. Υποκατάστατα του βουτύρου. 6.3 Οι βάσεις των κατασκευών και η επιλογή του χώρου εργασίας. 6.4 Τεχνικές επεξεργασίας. 6.5 Μέθοδοι συντήρησης έτοιμων έργων.		2	2	4	• Να γνωρίζουν τα κατάλληλα βουτυρά, μαργαρίνες και υποκατάστατα που είναι κατάλληλα για δημιουργίες με βούτυρο. • Να επιλέγουν τα εργαλεία επεξεργασίας βουτύρου. • Να χρησιμοποιούν τα εργαλεία. • Να διαλέγουν τον κατάλληλο χώρο εργασίας. • Να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας του βουτύρου. • **Να σκαλίζουν βουτυρά.** • **Να συντηρούν τις δημιουργίες βουτύρου.**
7	**7. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΚΑΡΑΜΕΛΑ** 7.1 Τα κατάλληλα εργαλεία και τα μέσα. 7.2 Η χρήση των εργαλείων. 7.3 Ο χώρος εργασίας και οι κατάλληλες συνθήκες εργασίας. 7.4 Κανόνες ασφάλειας κατά την επεξεργασία της καραμέλας. 7.5 Τρόπος παρασκευής και χρωματισμός της καραμέλας. 7.6 Οι τεχνικές επεξεργασίας της καραμέλας. 7.7 Η ασφαλής συντήρηση του έργου. κόσμηση εδεσμάτων.	2	2	2	6	• Να επιλέγουν τα εργαλεία, τα μέσα επεξεργασίας και τον χώρο για την επεξεργασία της καραμέλας. • Να κάνουν χρήση των εργαλείων. • Να τηρούν τους κανόνες ασφαλείας κατά την εργασία. • Να προετοιμάζουν τη καραμέλα. • Να διαχωρίζει τους τρόπους επεξεργασίας της καραμέλας με την επεξεργασία άλλων υλικών. • Να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας της καραμέλας. • **Να διακοσμούν πιάτα με καραμέλα.** • **Να συντηρούν τα διακοσμητικά υλικά.**

8	**8.ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ «ΔΡΑΓΑΝΤΙ»** 8.1 Επιλογή των εργαλείων και σωστή χρήση τους. 8.2 Επιλογή και προετοιμασία σχεδίου. 8.3 Παρασκευή και χρωματισμός στο δραγάντι. 8.4 Τεχνικές σύνθεσης. 8.5 Παρασκευή, επεξεργασία και στολισμός με αυγόγλασσο. 8.6 Συντήρηση του έργου.		2	2	4	• Να περιγράφουν τα εργαλεία για την εργασία. • Να χρησιμοποιούν τα εργαλεία. • Να προετοιμάζουν το υλικό. • **Να παρασκευάζουν διακοσμητικά στοιχεία με το υλικό.** • **Να συντηρούν το παρασκεύασμα.**
9	**9. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑ.** 9.1 Επιλογή εργαλείων και σωστή χρήση. 9.2 Επιλογή και προεργασία σχεδίου. 9.3 Συνθήκες χώρου εργασίας. 9.4 Στάδια εργασίας. 9.5 Τεχνικές επεξεργασίας της σοκολάτας. 9.6 Συντήρηση και αξιοποίηση του έργου.	2	2	2	6	• Να διαλέγουν τα εργαλεία . • Να επιλέγουν το σχέδιο και να το προετοιμάζουν. • Να προετοιμάζουν το χώρο και τα υλικά επεξεργασίας της σοκολάτας. • Να περιγράφουν τα στάδια εργασίας. • Να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας της σοκολάτας. • **Να παράγουν διακοσμητικά υλικά με βάση την σοκολάτα.** • **Να συντηρούν το έργο.** • **Να αξιοποιούν το έργο για επόμενη χρήση.**
10	**10. ΔΟΥΛΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΝΕΚΡΗ ΖΥΜΗ.** 10.1 Τα εργαλεία και η χρήση τους. 10.2 Επιλογή σχεδίου. 10.3 Προετοιμασία υλικών και ζύμης. 10.4 Επεξεργασία της ζύμης. 10.5 Σύνθεση και συντήρηση του έργου.		2	2	4	• Να γνωρίσουν τα εργαλεία για την επεξεργασία. • Να διαλέγουν το κατάλληλο σχέδιο. • Να προετοιμάζουν τα υλικά και την ζύμη. • Να επεξεργάζονται την ζύμη. • **Να συνθέτουν τα διακοσμητικά στοιχεία.** • **Να συντηρούν το έργο.**

11	**11 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΠΟΥΦΕ.** 11.1 Ανάλυση βασικών κανόνων διακόσμησης μπουφέ. 11.2 Τα είδη και οι κατηγορίες του μπουφέ και η διακόσμηση τους. 11.3 Συνδυασμός υλικών και χρεωμάτων, με βάση την θεματική ενότητα. 11.4 Βοηθητικά μέσα παρουσίασης παρασκευών.(καθρέπτες κ.α.) 11.5 Τρόποι μεταφοράς και προβολής των έργων και συνθέσεων. 11.6 Διακόσμηση μπουφέ με συνθέσεις λουλουδιών.		**1**	**4**	**5**	• Να κατονομάζουν τους κανόνες διακόσμησης μπουφέ. • Να επιλέγουν τα κατάλληλα διακοσμητικά στοιχεία για κάθε είδος μπουφέ. • Να συνδυάζουν υλικά και χρώματα ανάλογα με το είδος του μπουφέ. • Να αναφέρουν τα βοηθητικά σκεύη παρουσίασης σε μπουφέ. • Να χρησιμοποιούν τα κατάλληλα σκεύη τοποθέτησης των διακοσμητικών στοιχείων. • Να αναγνωρίσουν την σημασία της διακόσμησης του μπουφέ με συνθέσεις λουλουδιών. • Να τοποθετούν τα διακοσμητικά στοιχεία στο μπουφέ με τρόπο ώστε αυτά να αναδεικνύονται.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**8**	**20**	**18**	**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 48 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουρισμός και στοιχεία τουριστικής οικονομίας» είναι:

- Να εισάγει τους μαθητές στις έννοιες και το περιεχόμενο της τουριστικής οικονομίας
- Να γνωρίσουν την ιστορική εξέλιξη του τουριστικού φαινομένου
- Να διακρίνουν και να περιγράφουν τις μορφές τουρισμού
- Να διακρίνουν και να προσδιορίζουν του παράγοντες που διαμορφώνουν την τουριστική ζήτηση και προσφορά.
- Να κατανοήσουν την οργανωτική δομή της τουριστικής βιομηχανίας
- Να αναγνωρίζουν τις κοινωνικές και οικονομικές πολιτιστικές και περιβαλλοντολογικές επιδράσεις του τουριστικού τομέας

ΜΑΘΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ			Β΄ ΤΑΞΗ				**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ**
ΕΝΟΤΗΤΕΣ			ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	**ΣΥΝ**	
1		**Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ**	**4**			**4**	
	1.1.	Το τουριστικό φαινόμενο διαχρονικά					Να περιγράφει την μορφή του τουρισμού από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.
	1.2.	Στην αρχαιότητα					
	1.3.	Στο μεσαίωνα					
	1.4.	Στην αναγέννηση					
	1.5.	Το $19^{ο}$ και $20^{ο}$ αιώνα					
2.		**ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ**	**4**			**4**	
	2.1.	Η έννοια της τουριστική οικονομίας και η σημασία της					Να περιγράφει το περιεχόμενο και να αναγνωρίζει την σημασία της τουριστικής οικονομίας.
	2.2.	Η τουριστική οικονομία και οι άλλοι επιστημονικοί κλάδοι					Να συσχετίζει το περιεχόμενο της τουριστικής οικονομίας με το γνωστικό αντικείμενο άλλων επιστημονικών κλάδων.
	2.3.	Προβλήματα και περιοριστική παράγοντες της τουριστικής οικονομίας					Να κατανοήσει τα προβλήματα που καλείται να αντιμετωπίσει η τουριστική οικονομία και τους υφιστάμενους περιοριστικούς παράγοντες.
3		**ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**	**10**			**10**	
	3.1.	Ορισμός διακρίσεις του τουρισμού					Να κατονομάζει τις μορφές στις οποίες διακρίνεται ο τουρισμός
	3.2.	Ο τουρίστας					Να προσδιορίζει τις έννοιες τουρίστας, τουριστικό προϊόν, τουριστικό πακέτο, τουριστικό κίνητρο, τουριστική βιομηχανία.
	3.3.	Τα τουριστικά κίνητρα					

	3.4.	Το τουριστικό προϊόν					Να περιγράφει τι είναι τουριστικός πράκτορας και τι διοργανωτές ταξιδιών.
	3.5.	Το τουριστικό πακέτο					Να εξηγεί την έννοια των τουριστικών δαπανών και της τουριστικής κατανάλωσης.
	3.6.	Η τουριστική βιομηχανία					
	3.7.	Ο ταξιδιωτικός/ τουριστικός πράκτορας					
	3.8.	Οι οργανωτές ταξιδιών					
	3.9.	Οι τουριστικές δαπάνες και η τουριστική κατανάλωση					
4		**ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**	**6**			**6**	
	4.1.	Διακρίσεις του τουρισμού σε μορφές					Να αναφέρει τις μορφές που διακρίνεται ο τουρισμός και τους συντελεστές που τις διαμορφώνουν.
	4.2.	Οι κυριότερες ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού (Κοινωνικός τουρισμός, τουρισμός υγείας, αγροτοτουρισμός, Αθλητικός τουρισμός, τουρισμός υπαίθρου, περιηγητικός τουρισμός, θαλάσσιος τουρισμός, Οικοτουρισμός, Ιαματικός τουρισμός, Πολιτιστικός Τουρισμός, Εκπαιδευτικός τουρισμός, Θρησκευτικός Τουρισμός, Συνεδριακός Τουρισμός, Εκθεσιακός Τουρισμός, Τουρισμός κινήτρων, Ορεινός Τουρισμός κλπ)					Να περιγράφει το εννοιολογικό περιεχόμενο των ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού και να αναφέρει ποια είναι τα στοιχεία της διάκρισής τους.
5.		**Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΖΗΤΗΣΗ**	**7**			**7**	
	5.1.	Η έννοια και ο νόμος της τουριστικής ζήτησης					Να περιγράφει την έννοια και να εξηγεί τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης.
	5.2.	Οι διακρίσεις της τουριστικής ζήτησης					Να κατανοεί τους παράγοντες που επηρεάζουν την τουριστική ζήτηση.
	5.3.	Η συνάρτηση και η ελαστικότητα της τουριστικής ζήτησης					Να εξηγεί την ελαστικότητα της ζήτησης ως προς το εισόδημα και ως προς την τιμή.
	5.4.	Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης					
	5.5.	Οι παράγοντες που προσδιορίζουν την τουριστική ζήτηση					
6		**Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**	**4**			**4**	

	6.1. 6.2. 6.3.	Η παραγωγή της τουριστικής επιχείρησης Το κόστος της τουριστικής επιχείρησης Η τουριστική προσφορά					Να ορίζουν τι είναι συνολικό τουριστικό προϊόν μέσο τουριστικό προϊόν και να αναγνωρίζουν τις έννοιες του σταθερού, μεταβλητού και συνολικού τουριστικού κόστους Να διατυπώνουν τι είναι τουριστική προσφορά.
7		**Η ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**	3			**3**	
	7.1. 7.2.	Η διάρθρωση των φορέων της τουριστικής βιομηχανίας Οι τουριστικές επιχειρήσεις					Να ορίζουν την τουριστική επιχείρηση και να διακρίνουν τις τουριστικές επιχειρήσεις ανάλογα με το αντικείμενο δράσης τους.
8		**ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟ**	8			**8**	
	8.1. 8.2. 8.3. 8.4.	Οικονομικές επιπτώσεις Κοινωνικές επιπτώσεις Πολιτιστικές επιπτώσεις Περιβαλλοντικές επιπτώσεις					Να αναγνωρίζουν τις επιπτώσεις της τουριστικής ανάπτυξης ενός τόπου.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**46**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- **Βαρβαρέσος Σ.**, *Τουρισμός: έννοιες, μεγέθη, δομές. Η ελληνική πραγματικότητα*, , Εκδόσεις Προπομπός, Αθήνα 1998.
- **Ηγουμενάκης Ν. Γ.**, *Τουρισμός και Ανάπτυξη*, Εκδόσεις Interbooks Αθήνα 2000.
- **Ηγουμενάκης Ν. Γ.**, *Τουριστική Οικονομία*, Τόμος Α & Β, , Εκδόσεις Interbooks Αθήνα 1997.
- **Ηγουμενάκης Ν.Γ. Κραβαρίτης Κ.Ν. Λύτρας Π.Ν.**, *Εισαγωγή στον Τουρισμό*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999
- **Ηγουμενάκης Ν.Γ. Κραβαρίτης Κ.Ν.**, *Τουρισμός Βασικές έννοιες*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 2004
- **Λαγός Δ. Λιαργκοβας Π.**, *Τουριστική Οικονομία*, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2004

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ/ΕΒΔ**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	**3**	1Θ 3Ε
3.	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ Ι	**3**	1Θ 2Ε
4.	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
6.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ **	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**17Θ 13Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ /ΕΒΔ**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΙΙ	**9**	2Θ 7Ε
2	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ	**3**	1Θ 2Ε
3.	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΙΙ	**4**	1Θ 3Ε
4.	Ι. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ* ΙΙ. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ *	**2**	2Θ
5.	Ι. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ * ΙΙ. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ *	**2**	2Θ
6.	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**2**	2Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	**2**	2Ε
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ **	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**15 15Ε**

*Μαθήματα Τετραμηνιαία

** Κρίνεται αναγκαία η διδασκαλία του μαθήματος της Φυσικής Αγωγής λόγω ύπαρξης οικοτροφείων όπου διαμένουν οι μαθητές των ΕΠΑΣ του ΟΤΕΚ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	240(24 εβδ. Χ 10 ωρες)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να επισημαίνουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής.
Να χρησιμοποιούν τους χώρους του τμήματος με ασφάλεια.
Να γνωρίσουν τον τρόπο λειτουργίας των μέσων ασφαλείας.
Να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό με ασφάλεια.
Να συνδυάζουν τη στολή και την εμφάνιση του προσωπικού με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
Να εφαρμόζουν τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων.
Να προτείνουν παρασκευές με βάσει προϊόντα Π.Ο.Π.
Να αποκαθιστούν την καθαριότητα του ζαχαροπλαστείου.
Να εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές και τρόπους ψησίματος των παρασκευών
Να παρασκευάζουν γλυκά διαφόρων τύπων.
Να παρουσιάζουν τα παρασκευασμένα γλυκίσματα.
Να προτείνουν νέες φόρμες γλυκών.
Να συντηρούν τα γλυκίσματα.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι		Α΄ ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 240				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	Σ	
1.	**1. α)ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γ)Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ.** 1.1 Γνωριμία με την ζαχαροπλαστική τέχνη. 1.2 Η ιστορική εξέλιξη της ζαχαροπλαστικής τέχνης. 1.3 Η ιστορία και η εξέλιξη του επαγγελματία ζαχαροπλάστη. 1.4 Οι διατροφικές συνήθειες του ανθρώπου και η ζαχαροπλαστική τέχνη.	5			5	Να αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Να περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών σε σχέση με προϊόντα ζαχαροπλαστικής. **Να αναγνωρίσουν την ανάγκη κατανάλωσης επιδορπίων για την ικανοποίηση των διατροφικών αναγκών των ανθρώπων**
2.	**2. ΟΙ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** 2.1 Οι σύγχρονες τάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης. 2.2 Η σύνδεση της ζαχαροπλαστικής τέχνης με τα ήθη και τα έθιμα των λαών. 2.3 Τα χαρακτηριστικά της ελληνικής ζαχαροπλαστικής και τα τοπικά παραδοσιακά γλυκά. 2.4 Η συμμετοχή της ζαχαροπλαστικής τέχνης στον τουρισμό.	2	2	8	12	Να έρθουν σε επαφή με τις νέες τάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης. **Να επισημαίνουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής.**
3.	**3. ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 3.1. Οι διάφοροι τύποι ζαχαροπλαστείου. Διαμόρφωση χώρων. 3.2 Οι εγκαταστάσεις του ζαχαροπλαστείου. 3.3 Πρόβλεψη και σχεδιασμός νέων εγκαταστάσεων. 3.4 Αξιοποίηση των υφισταμένων εγκαταστάσεων. 3.5 Το ζαχαροπλαστείο των ξενοδοχείων και των ανεξαρτήτων επιχειρήσεων. 3.6 Τα συστήματα ασφαλείας του ζαχαροπλαστείου.	6	6	4	16	Να περιγράφουν τα τμήματα του ζαχαροπλαστείου. Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις του τμήματος. Να χρησιμοποιούν τους χώρους του τμήματος. Να σχεδιάζουν την αξιοποίηση των εγκαταστάσεων. Να αναφέρουν τα μέτρα ασφαλείας του τμήματος. **Να γνωρίσουν τον τρόπο λειτουργίας των μέσων ασφαλείας.**

4.	**4. Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ** 4.1 Εξοπλισμός ζαχαροπλαστείου. 4.2 Κατηγορίες και είδη εξοπλισμού του ζαχαροπλαστείου 4.3 Προμήθεια εξοπλισμού. 4.4 Συντήρηση και ασφάλεια της λειτουργίας και υγιεινής του εξοπλισμού του ζαχαροπλαστείου.	**8**	**4**	**6**	**18**	Να περιγράφουν τον εξοπλισμό του τμήματος. Να αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας. Να αναγνωρίσουν την ανάγκη της συντήρησης του εξοπλισμού του τμήματος. **Να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμού με ασφάλεια.** **Να συντηρούν τον εξοπλισμό.**
5.	**5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 5.1 Σύνθεση προσωπικού. 5.2 Προσόντα και καθήκοντα και δικαιώματα προσωπικού 5.3. Τουριστική – Επαγγελματική Συνείδηση . 5.4 Στολές και εμφάνιση προσωπικού. 5.5 Οργάνωση υπηρεσιών προσωπικού. 5.6 Προγραμματισμός προσωπικού ζαχαροπλαστείου σε ειδικές εκδηλώσεις. 5.7 Ατομική υγιεινή προσωπικού ζαχαροπλαστείου. 5.8. Σχέση του τμήματος ζαχαροπλαστείου με τα άλλα τμήματα της επιχείρησης.	**9**	**1**		**10**	Να ορίζουν το προσωπικό του τμήματος. Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού. Να κατανοούν τα προγράμματα εργασίας του προσωπικού. Να αποκτήσουν τουριστική – επαγγελματική συνείδηση. **Να συνδυάζουν τη στολή και την εμφάνιση του προσωπικού με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.** **Να συνεργάζονται με τα άλλα τμήματα.** **Να εκπονούν προγράμματα εργασίας.**
6.	**6. ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 6.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των πρώτων υλών του ζαχαροπλαστείου. 6.2 Τα γνωρίσματα των πρώτων υλών και οι ιδιότητες τους. 6.3 Τα προϊόντα και τα παράγωγα τους στη ζαχαροπλαστική. 6.4 Αποθήκευση και συντήρηση των πρώτων υλών του ζαχαροπλαστείου. Έλεγχος και παραλαβή πρώτων υλών. 6.5 Οι αλλοιώσεις των πρώτων υλών. Τροφικές δηλητηριάσεις. 6.6 Προστασία-συντήρηση των πρώτων υλών από αλλοιώσεις. 6.7 Συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων. 6.8 Τα προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης στη ζαχαροπλαστική. 6.9 Χρήση των πρώτων υλών στη ζαχαροπλαστική.	**2**	**4**	**8**	**14**	Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών. Να αναφέρουν τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων. Να αναγνωρίσουν τις αλλοιώσεις των τροφίμων. Να γνωρίσουν τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων. **Να εφαρμόζουν τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων.** Να αναγνωρίζουν τα προϊόντα **Π.Ο.Π.** της **ζαχαροπλαστικής** **Να προτείνουν παρασκευές με βάσει προϊόντα Π.Ο.Π.**

7.	**7.ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 7.1 Ο σκοπός και χρήση της ορολογίας στο ζαχαροπλαστείου. 7.2 Η ορολογία των πρώτων υλών του ζαχαροπλαστείου. 7.3 Η χρήση της ορολογίας στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. 7.4 Το γλωσσάριο της ορολογίας του ζαχαροπλαστείου.	2	2	8	12	Να αναφέρουν την βασική ορολογία στην σύγχρονη ζαχαροπλαστική. **Να χρησιμοποιούν την ορολογία του ζαχαροπλαστείου σαν μέσο επικοινωνίας.**
8.	**8. Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 8.1 Η έννοια και ο σκοπός της προετοιμασίας στο ζαχαροπλαστείο. 8.2 Η προετοιμασία του τμήματος πριν την έναρξη της εργασίας 8.3 Προετοιμασία χώρων και σκευών. 8.4 Προετοιμασία και καθαρισμός των πρώτων υλών. 8.6. Αποκατάσταση της καθαριότητας και της τάξης μετά το τέλος της εργασίας στο ζαχαροπλαστείο.	3	2	8	13	Να περιγράφουν τα στάδια της προετοιμασίας. Να προετοιμάζουν τους χώρους του ζαχαροπλαστείου. Να προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες. Να προετοιμάζουν το ζαχαροπλαστείο. **Να αξιολογούν την προετοιμασία** **Να αποκαθιστούν την καθαριότητα του ζαχαροπλαστείου.**
9.	**9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ** 9.1 Η χρήση και η επίδραση της θερμότητας στα γλυκά. 9.2 Θερμοκρασίες και χρόνοι ψησίματος. 9.3 Τεχνικές και τρόποι ψησίματος των γλυκισμάτων.	2	2	8	12	Να καταλάβουν τους τρόπους χρήσης και την επίδραση της θερμότητας στις παρασκευές. **Να εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές και τρόπους ψησίματος των παρασκευών.**
10.	**10. ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΩΝ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ** 10.1 Οι κατηγορίες των προϊόντων του ζαχαροπλαστείου. 10.2 Τα παραδοσιακά επιδόρπια. 10.3 Τα επιδόρπια με βάση τις ζύμες 10.4 Τα παγωτά. 10.5 Τα κρεμώδη γλυκίσματα-τα σουφλέ-οι τούρτες. και τα σύνθετα γλυκά.	2	4	8	14	Να αναφέρουν τις κατηγορίες των γλυκισμάτων. Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των παραδοσιακών γλυκισμάτων. **Να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά των άλλων γλυκισμάτων.**
11.	**11. ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 11.1 Οι κατηγορίες των βάσεων της ζαχαροπλαστικής. 11.2 Η χρήση των βάσεων της ζαχαροπλαστικής. 11.3 Οι κρέμες και η χρήση τους στη ζαχαροπλαστική. 11.4 Γλυκές ζύμες και η χρήση τους στη ζαχαροπλαστική. 11.5 Αλμυρές ζύμες και οι εφαρμογές τους στο ζαχαροπλαστείο. 11.6 Τα σιρόπια και η χρήση τους στα γλυκά. 11.7 Οι μαρέγκες και οι τρόποι χρήσης τους στα γλυκίσματα. 11.8 Οι σάλτσες και οι εφαρμογές τους στα γλυκά.	4	8	8	20	Να απαριθμούν τις κατηγορίες των βασικών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής. Να αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών παρασκευών. **Να χρησιμοποιούν τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής για τη παραγωγή σύνθετων γλυκισμάτων.** **Να συντηρούν τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής.**

12.	**12. ΟΙ ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 12.1 Οι βασικές κρέμες της ζαχαροπλαστικής. 12.2 Οι σύνθετες κρέμες της ζαχαροπλαστικής. 12.3 Η χρήση και εφαρμογές των κρεμών στη ζαχαροπλαστική. 12.4 Τα κρεμώδη γλυκίσματα. 12.5 Σύνθεση νέων γλυκισμάτων με βάση τις κρέμες του ζαχαροπλαστείου. 12.5 Συντήρηση των γλυκών με βάση τις κρέμες.	**2**	**5**	**9**	**16**	Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες της κρέμας. Να περιγράφουν τις κρέμες. Να αναφέρουν τα παράγωγα των κρεμών. **Να παρασκευάζουν απλές και σύνθετες κρέμες.** **Να δημιουργούν γλυκίσματα με κρέμες.** **Να συντηρούν τις κρέμες που παρασκευάσθηκαν στο ζαχαροπλαστείο.**
13.	**13. ΟΙ ΜΑΡΕΓΚΕΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.** 13.1 Τα είδη της μαρέγκας. 13.2 Η χρήση των μαρέγκων. 13.3 Παρασκευές με μαρέγκα. 13.4 Παρουσίαση γλυκών με βάση την μαρέγκα. 13.5 Δημιουργία νέων γλυκών με βάση τις μαρέγκες. 13.6 Συντήρηση και αξιοποίηση μαρέγκων.	**3**	**4**	**11**	**18**	Να αναφέρουν τις κατηγορίες και είδη της μαρέγκας. Να αναγνωρίζουν τους τρόπους παρασκευής τις μαρέγκας. **Να χρησιμοποιούν τη μαρέγκα για τη παρασκευή γλυκισμάτων.** **Να συνθέτουν νέες μορφές γλυκισμάτων με βάση τη μαρέγκα.** **Να συντηρούν τη μαρέγκα.**
14.	**14. ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΖΥΜΕΣ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 14.1 Οι κατηγορίες των ζυμών του ζαχαροπλαστείου. 14.2 Παρασκευές ζυμών ζαχαροπλαστικής. 14.3 Χρήση και εφαρμογές των ζυμών στη ζαχαροπλαστική. 14.5 Σύνθετα γλυκίσματα με βάση τις ζύμες του ζαχαροπλαστείου. 14.6. Συντήρηση των ζυμών και των παρασκευών από ζύμη.	**2**	**4**	**10**	**18**	Να αναφέρουν τις κατηγορίες και είδη τις ζύμης του ζαχαροπλαστείου.. **Να παρασκευάζουν ζύμες ζαχαροπλαστικής.** **Να χρησιμοποιούν ζύμες ζαχαροπλαστικής για τη παρασκευή απλών και σύνθετων γλυκισμάτων.** **Να δημιουργούν νέες παρασκευές γλυκισμάτων με βάση τις ζύμες ζαχαροπλαστικής.** **Να συντηρούν τις ζύμες και τις παρασκευές από ζύμη.**

15.	15. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ. Α) Παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά με φύλλο. 1 Βαθμοί ψησίματος της ζάχαρης. 2 Η σημασία της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία ψησίματος της ζάχαρης. 3 Τα σιρόπια και η χρήση τους στα ανάλογα γλυκά. 4 Τρόποι χρήσης των σιροπιών στα γλυκά. 5 Παρουσίαση των γλυκών. 6 Παρασκευή και παρουσίαση νέων πρωτοποριακών γλυκισμάτων. 7 Συντήρηση των γλυκών. Β) Σιροπιαστά παραδοσιακά γλυκά. 1 Παρασκευές σιροπιαστών παραδοσιακών γλυκών ταψιού. 2. Σύνθεση νέων γλυκών. 3. Παρουσίαση των γλυκισμάτων. 4. Τοπικά παραδοσιακά γλυκά. 5. Συντήρηση των παραδοσιακών γλυκών. Γ).Νηστίσιμα παραδοσιακά γλυκά 1. Παρασκευές νηστίσιμων παραδοσιακών γλυκών. 2. Παρουσίαση νηστίσιμων παραδοσιακών γλυκισμάτων. 3. Τοπικά παραδοσιακά γλυκά. 4. Δημιουργία νέων μορφών παραδοσιακών γλυκών. 5. Συντήρηση των παραδοσιακών γλυκών. Δ) Εορταστικά παραδοσιακά γλυκά 1.Κατηγορίες εορταστικών παραδοσιακών γλυκών. 2. Παρασκευές εορταστικών παραδοσιακών γλυκών. 3. Παρουσίαση εορταστικών παραδοσιακών γλυκών. 4. Συντήρηση παραδοσιακών εορταστικών γλυκών.	2	4	14	20	Να περιγράφουν τους βαθμούς ψησίματος της ζάχαρης. Να αναγνωρίζουν τη σημασία της επίδρασης της θερμοκρασίας στη ζάχαρη. **Να εφαρμόζουν τους κανόνες ψησίματος της ζάχαρης.** Να χρησιμοποιούν τα σιρόπια για την παρασκευή αναλόγων γλυκισμάτων. **Να παρουσιάζουν τα παρασκευ-ασμένα γλυκίσματα.** **Να συντηρούν τα γλυκίσματα σιροπιού.** Να περιγράφουν τα παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά. **Να συνθέτουν νέες μορφές σιροπιαστών γλυκισμάτων.** Να εκθέτουν τα παραδοσιακά γλυκά. Να απαριθμούν τα τοπικά παραδοσιακά γλυκίσματα. **Να παρασκευάζουν τοπικά γλυκά.** Να αναφέρουν τις παρασκευές των νηστίσιμων γλυκισμάτων. Να περιγράφουν τα τοπικά νηστίσιμα γλυκά. **Να προτείνουν νέες φόρμες νηστίσιμων γλυκών.** Να κατονομάζουν τα εορταστικά γλυκά. Να περιγράφουν τα εορταστικά γλυκά. **Να παρασκευάζουν εορταστικά γλυκά.** Να παρουσιάζουν εορταστικά γλυκίσματα. **Να γνωρίζουν τους τρόπους συντήρησης των εορταστικών γλυκών.**

16.	**16. ΟΙ ΣΑΛΤΣΕΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.** 16.1 Κατηγορίες σαλτσών ζαχαροπλαστικής. 16.2 Απλές σάλτσες ζαχαροπλαστικής. 16.3 Σάλτσες φρούτων. 16.4 Σύνθετες σάλτσες ζαχαροπλαστικής. 16.5 Χρήση και εφαρμογές των σαλτσών της ζαχαροπλαστικής. 16.6 Συντήρηση σαλτσών ζαχαροπλαστικής.	**2**	**4**	**12**	**18**	Να αναφέρουν τις κατηγορίες των σαλτσών της ζαχαροπλαστικής. Να περιγράφουν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής. Να χρησιμοποιούν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής στη σύνθεση γλυκισμάτων. Να συντηρούν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**56**	**58**	**122**	**236**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ X 10 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**4**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**240**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

“Le livre du patissier”, editions J.Lannore
« Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική Α», editions Les livres de tourisme

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	72 (3 ώρες Χ 24 εβδ.)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να ενημερωθούν για ανάγκη της διατροφής και τις διατροφικές συνήθειες των λαών.
- Να έρθουν σε επαφή με τις νέες τάσεις της μαγειρικής τέχνης.
- Να είναι ικανοί να προσδιορίζουν τους τρόπους οργάνωσης μιας επισιτιστικές επιχείρησης.
- Να συμμετέχουν στην χρήση του βασικού εξοπλισμού της κουζίνας.
- Να γνωρίσουν τη σύνθεση τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού της κουζίνας.
- Να αναγνωρίζουν τις πρώτες ύλες τις κουζίνας.
- Να ξέρουν την χρήση κάθε πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται στην κουζίνα.
- Να γνωρίσουν την ανατομία και τον τεμαχισμό των κρεάτων που χρησιμοποιούνται σε ένα μαγειρείο.
- Να αναγνωρίζουν τους τρόπους μαγειρέματος των βασικών κατηγοριών παρασκευών.
- Να κατανοήσουν τη σημασία της ορολογίας της κουζίνας.
- Να χειρίζεται με ευκολία την ορολογία της κουζίνας.
- Να αναγνωρίσουν την σκοπιμότητα της καθαριότητας στην κουζίνα
- Να τηρεί τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας του προσωπικού και των χώρων της κουζίνας.
- Να συνεργάζονται με το προσωπικό της κουζίνας με σκοπό την μεγαλύτερη δυνατή απόδοση της επιχείρησης.
- Να συμμετέχει στην παρασκευή των εδεσμάτων.
- Να προετοιμάζει βασικές παρασκευές.
- Να παρασκευάζει εδέσματα και να τα παρουσιάζει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ		Α ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 72				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	Σ	
1.	**1. α)ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ β)Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ.** 1.1 Γνωριμία με την μαγειρική τέχνη. 1.2 Ο ορισμός της μαγειρικής τέχνης.. 1.3 Η ιστορική εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης. 1.4 Οι διατροφικές ανάγκες και συνήθειες του ανθρώπου.	2			2	• Να αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της μαγειρικής τέχνης. • Να διατυπώνουν τον ορισμό της μαγειρικής τέχνης και της γαστρονομίας. • Να περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες και ανάγκες των λαών. • **Να αναγνωρίσουν την ανάγκη ικανοποίησης των διατροφικών συνηθειών και αναγκών των ανθρώπων.**
2.	**2. .ΟΙ ΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ. Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ & Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ.** 2.1 Οι σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής τέχνης. 2.2 Τα χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας και οι τοπικές παραδοσιακές παρασκευές. 2.3 Η μεσογειακή διατροφή.	2			2	• Να έρθουν σε επαφή με τις νέες τάσεις της μαγειρικής τέχνης. • Να επισημαίνουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας. • Να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά της μεσογειακής διατροφής. • **Να εκθέτουν τα πλεονεκτήματα της ελληνικής και γενικά της μεσογειακής διατροφής.**
3.	**3.ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** 4.1 Οργάνωση της κουζίνας.. Διαμόρφωση χώρων 4.2. Εγκαταστάσεις κουζίνας. 4.3. Εξοπλισμός κουζίνας (συσκευές, σκεύη, εργαλεία). 4.4 Κανόνες υγιεινής του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων της κουζίνας..	3	1		4	• Να περιγράφουν τα τμήματα της κουζίνας. • Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της κουζίνας. • Να γνωρίσουν τη χρήση του εξοπλισμού. • **Να κάνουν χρήση του εξοπλισμού με ασφάλεια.**
4.	**4. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.** 5.1 Σύνθεση προσωπικού κουζίνας. 5.2 Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού κουζίνας. 5.3 Στολές και εμφάνιση προσωπικού κουζίνας. 5.4 Οργάνωση υπηρεσιών κουζίνας.. Εφαρμογή προγραμμάτων εργασίας. 5.4 Ατομική υγιεινής προσωπικού κουζίνας. 5.5 Σχέσεις του προσωπικού κουζίνας και τραπεζαρίας.	3	1	1	5	• Να ορίζουν το προσωπικό του τμήματος. • Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού. • **Να συνδυάζουν τη στολή και την εμφάνιση του προσωπικού με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.** • **Να αντιληφθούν τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των τμημάτων.** • **Να εκπονούν προγράμματα εργασίας.**

5	**5. ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.** 6.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των πρώτων υλών της κουζίνας. 6.2 Αποθήκευση και συντήρηση των πρώτων υλών της κουζίνας. 6.3 Οι αλλοιώσεις των τροφίμων. 6.4 Τα προϊόντα προστατευμένης ονομασίας προέλευσης. 6.5 Εφαρμογές των προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης στη μαγειρική.	2	1	1	4	• Να παρουσιάζουν τις κατηγορίες των πρώτων υλών. • Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά τους. • Να αναφέρουν τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων. • Να αναγνωρίζουν τα προϊόντα **Π.Ο.Π.** • **Να προτείνουν παρασκευές με βάσει προϊόντα Π.Ο.Π.**
6.	**6.ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.** 6.1 Η χρήση της ορολογίας της κουζίνας. 6.2 Η ορολογία των πρώτων υλών της κουζίνας. 6.3 Προετοιμασία και τρόποι κοπής και προετοιμασία λαχανικών και φρούτων.	2		1	3	• Να χρησιμοποιούν την ορολογία της κουζίνας σαν μέσο επικοινωνίας. • Να αναφέρουν την ορολογία κοπής λαχανικών και φρούτων. • **Να τεμαχίζουν λαχανικά και φρούτα.**
7.	**7. Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.** 7.1 Η έννοια και ο σκοπός της προετοιμασίας στη κουζίνα. 7.2 Τρόποι προετοιμασίας του τμήματος. 7.3 Η προετοιμασία του τμήματος στο "Table d' hote" και η προετοιμασία του τμήματος για σερβίρισμα "a la carte".	2	1	1	4	• Να περιγράφουν τα στάδια της προετοιμασίας. • Να προετοιμάζουν τους χώρους της κουζίνας για την εργασία. • **Να προετοιμάζουν το τμήμα.** • **Να αξιολογούν την προετοιμασία και την αποκατάσταση της κουζίνας**
8	**8. ΣΑΛΤΣΕΣ ΒΟΥΤΥΡΑ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ.** 8.1 Απλά και σύνθετα βούτυρα. 8.2 Κατηγορίες σαλτσών και τα παράγωγα. 8.3 Τα ντρέσινγκ και άλλα συνοδευτικά. 8.4 Χρήση σαλτσών, βουτύρων και ντρέσινγκ. 8.5 Η σύγχρονες εφαρμογές σαλτσών και οι ελληνικές σάλτσες.	2		6	8	• Να απαριθμούν τις κατηγορίες των σαλτσών. • Να περιγράφουν τη σύνθεση των διαφόρων συνοδευτικών. (βούτυρα ντρέσινγκ κ.α.). • **Να παρασκευάζουν σάλτσες και βούτυρα.** • **Να συνδυάζουν σάλτσες και συνοδευτικά με παρασκευές.**
9	**9. ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ. ΟΙ ΖΩΜΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΣΟΥΠΕΣ.** 9.1 Τα φον της μαγειρικής. Κατηγορίες και χρήση. 9.2 Τα λιαιζόν κατηγορίες και εφαρμογές. 9.3 Φάρσες και μαρινάδες κατηγορίες και εφαρμογές. 9.4 Η χρήση αρωματικών στοιχείων γαρνιτούρων, ή ζωμών στην μαγειρική. 9.5 Ζωμοί και σούπες. Κατηγορίες και τα παράγωγα τους. 9.6 Παραδοσιακές ελληνικές σούπες.	2		6	8	• Να αναφέρουν τις κατηγορίες και τη χρήση των φον της κουζίνας. • Να εκθέτουν της κατηγορίες και τον τρόπο παρασκευής των λιαιζόν. • Να χρησιμοποιούν φάρσες, μαρινάδεσ και άλλα αρωματικά στη μαγειρική. • Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες σουπών • **Να περιγράφουν σούπες και ζωμούς.** • **Να παρασκευάζουν σούπες και ζωμούς.**

10.	**10. ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ.** 10.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των ορεκτικών. 10.2 Η σημασία των ορεκτικών στη διατροφή και η θέση τους στο μενού. 10.3 Τρόποι παρουσίασης ορεκτικών. 10.4 Παραδοσιακά ορεκτικά. 10.5 Δημιουργία κρύων και ζεστών ορεκτικών.	2		6	8	• Να αναφέρουν τις κατηγορίες και είδη ορεκτικών. • Να αναγνωρίζουν τους τρόπους παρασκευής ορεκτικών. • Να χρησιμοποιούν ορεκτικά στο μενού. • **Να παρασκευάζουν ορεκτικά.** • **Να συνθέτουν νέες μορφές ορεκτικών.**
11	**11. ΤΑ ΑΒΓΑ ΚΑΙ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ** 11.1 Είδη αβγών. Η σημασία την κατανάλωσης αβγών. Η θέση των αβγών στο μενού. 11.2 Κατηγορίες παρασκευών αβγών. Τρόποι παρασκευής αβγών. 11.3 Τρόποι παρουσίασης αβγών και γαρνιτούρες. 11.4 Τα είδη των ζυμαρικών και ρυζιών. 11.5 Η σημασία των ζυμαρικών στη διατροφή και η συμμετοχή τους στη μεσογειακή δίαιτα. 11.6. Κατηγορίες παρασκευών ζυμαρικών και ρυζιών. 11.7 Τρόποι παρουσίασης ζυμαρικών και η θέση τους στο μενού 11.8 Ειδικά-εθνικά ζυμαρικά.. 11.9 Συντήρηση παρασκευασμένων ζυμαρικών.	2		6	8	• Να ενημερωθούν για τα αβγά στη διατροφή του ανθρώπου. • Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες παρασκευών αβγών. • Να αναφέρουν τις κατηγορίες των παρασκευών ζυμαρικών και ρυζιών. • Να παρουσιάζουν παρασκευές αβγών με γαρνιτούρες. • Να παρουσιάζουν παρασκευές ζυμαρικών στο μενού. • Να ενημερωθούν για τις ειδικές παρασκευές ζυμαρικών. • **Να παρασκευάζουν απλές παρασκευές αβγών και ζυμαρικών.**
12	**12. ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΑΣ** 12.1 Η σημασία της κατανάλωσης των λαχανικών στην διατροφή του ανθρώπου. 12.2 Τα είδη των λαχανικών. 12.3 Τρόποι παρασκευής λαχανικών. 12.4 Οι νέες τάσεις και εφαρμογές λαχανικών στην σύγχρονη κουζίνα.. 12.5 Χρήση των λαχανικών στο μενού και τον κατάλογο. 12.6 Συντήρηση παρασκευασμένων λαχανικών.	2		6	8	• Να εκτιμήσουν τη σημασία των λαχανικών στη διατροφή του ανθρώπου. • Να αναγνωρίσουν τα είδη των λαχανικών. • Να περιγράφουν τους τρόπους παρασκευής των λαχανικών. • **Να χρησιμοποιούν λαχανικά στο μενού.** • **Να συμμετέχουν στην παρασκευή λαχανικών.**
13	**13. ΖΥΜΕΣ, ΠΙΤΣΕΣ ΚΑΙ ΠΙΤΕΣ.** 13.1 Κατηγορίες προϊόντων ζύμης. 13.2 Συντήρηση ζύμης. 13.3 Παρασκευές με ζύμη (πίτσες, πίττες, ραβιόλια, βολοβάν, κ.α.) 13.4 Συντήρηση παρασκευασμένων προϊόντων ζύμης..	2		4	6	• Να κατονομάζουν τα προϊόντα της ζύμης. • Να γνωρίζουν τους τρόπους συντήρησης της ζύμης. • Να περιγράφουν παρασκευές ζύμης. • **Να παρασκευάζουν προϊόντα ζύμης.**
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	28	4	38	70	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 3ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				2	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				72	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ Ι	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	72 (24 εβδ. Χ 3 ωρες)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία του μαθήματος της αρτοποιΐας στην ζαχαροπλαστική τέχνη.
- Να περιγράφουν τους χώρους και τις εγκαταστάσεις του αρτοποιείου.
- Να συντηρούν και να καθαρίζουν τον εξοπλισμό του αρτοποιείου
- Να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στο αρτοποιείο
- Να περιγράφουν τις ιδιότητες των πρώτων υλών αρτοποιΐας
- Να παρασκευάζουν απλές, σύνθετες, παραδοσιακές και δημοφιλείς διεθνείς συνταγές βουτημάτων και κουλουριών
- Να παραθέτουν με ευπαρουσίαστο τρόπο και να συντηρούν σε καλή κατάσταση τα προϊόντα άρτου και ζύμης
- Να παρασκευάζουν διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων
- Να γνωρίζουν τις ποικιλίες των αλεύρων
- Να περιγράφουν τις ιδιότητες της μαγιάς στην αρτοποιΐα
- Να παρασκευάζουν απλές μορφές άρτου

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ Ι		Α' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ- ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** 1. Στόχοι του μαθήματος 2. Ιστορία και εξέλιξη της αρτοποιΐας	1			1	• Να περιγράφουν τους στόχους του μαθήματος και την σχέση του με την ζαχαροπλαστική τέχνη • Να αναφέρουν την ιστορική εξέλιξη της αρτοποιΐας στην Ελλάδα.
2.	**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ** 1. Διαρρύθμιση των χώρων του αρτοποιείου 2. Οι εγκαταστάσεις στον χώρο του αρτοποιείου 3. Ο εξοπλισμός του αρτοποιείου. Συντήρηση και καθαρισμός 4. Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στο αρτοποιείο	2	1		3	• Να περιγράφουν τους χώρους και τις εγκαταστάσεις του αρτοποιείου • Να συντηρούν και να καθαρίζουν τον εξοπλισμό του αρτοποιείου • Να αναφέρουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στο αρτοποιείο
3.	**ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ** 1. Τα γνωρίσματα των πρώτων υλών και οι ιδιότητές τους 2. Τα προϊόντα και τα παράγωγα των πρώτων υλών 3. Η χρήση τους και η εφαρμογή τους στα αρτοπαρασκευάσματα	4	2	4	10	• Να περιγράφουν τις ιδιότητες των πρώτων υλών αρτοποιΐας • Να κατονομάζουν τα προϊόντα και τα παράγωγα των πρώτων υλών
4.	**ΖΥΜΕΣ ΓΙΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ** 1. Είδη και κατηγορίες ζυμών για βουτήματα και κουλούρια 2. Παραδοσιακές συνταγές 3. Δημοφιλείς διεθνείς παρασκευές βουτημάτων 4. Σύνθετες παρασκευές βουτημάτων	4	4	8	16	• Να περιγράφουν τα είδη και τις κατηγορίες των βουτημάτων και κουλουριών • Να παρασκευάζουν απλές, σύνθετες, παραδοσιακές και δημοφιλείς διεθνείς συνταγές

	5. Παρασκευή και παρουσίαση βουτημάτων 6. Τρόποι συντήρησης βουτημάτων και κουλουριών					• Να παραθέτουν με ευπαρουσίαστο τρόπο και να συντηρούν σε καλή κατάσταση τα βουτήματα και κουλούρια
5.	**ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**	8	4	12	**24**	
	1. Είδη και κατηγορίες των αρτοσκευασμάτων 1. από ζύμη σφολιάτα 2. από ζύμη μπριος 3. από ζύμη κρουασάν, κ.τ.λ. 2. Ζύμες των αρτοσκευασμάτων 3. Τρόποι παρασκευής σύμφωνα με τις κατηγορίες των αρτοσκευασμάτων 4. Παρουσίαση, διακόσμηση και συντήρηση των αρτοσκευασμάτων					• Να περιγράφουν τα είδη και τις κατηγορίες των αρτοσκευασμάτων • Να χειρίζονται τις ζύμες των αρτοσκευασμάτων • Να παρασκευάζουν και να διακοσμούν διάφορα αρτοσκευάσματα • Να συντηρούν σε καλή κατάσταση τα αρτοσκευάσματα
6.	**ΑΠΛΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΥ ΜΕ ΜΑΓΙΑ**	4	4	8	**16**	
	1. Η χρήση της μαγιάς και η εφαρμογή της στην παρασκευή του ψωμιού 2. Απλές παρασκευές άρτου 3. Συντήρηση και παρουσίαση του άρτου					• Να αναφέρουν την χρησιμότητα της μαγιάς και την συμπεριφορά της στην παρασκευή του ψωμιού • Να παρασκευάζουν απλές μορφές άρτου • Να συντηρούν και να παρουσιάζουν διαφόρους τύπους άρτου
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**70**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 3 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**72**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

«Αρτοποιία –Ζαχαροπλαστική αλεύρου», εκδόσεις Kormos
«Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου ΙΙ» εκδόσεις Kormos
«Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική ‘γ –Αρτοποιϊα» εκδόσεις Les livres de tourisme

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	**ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ – ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ**	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	48(2ω Χ 24εβδ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να :

- 'Να προσδιορίζουν σε ποιους παράγοντες οφείλονται οι αλλοιώσεις των τροφίμων.
- Να κατανοήσουν τις συνθήκες συντήρησης τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους
- Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες φυτικών τροφών
- Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές αξίες των τροφών φυτικής προέλευσης
- Να γνωρίζουν τους γενικούς κανόνες για τη σύνταξης διαιτολογίου
- Να συνειδητοποιήσουν την έννοια της ισορροπημένης διατροφής
- Να προσδιορίζουν τα είδη των τροφίμων της μεσογειακής δίαιτας.
- Να εξηγούν την πυραμίδα της μεσογειακής δίαιτας

	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	Έτους Α				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
	ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1	**ΤΡΟΦΕΣ- ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ**	**5**			**5**	• Να γνωρίζουν τα βασικά συστατικά των τροφών • Να προσδιορίζουν τις ενεργειακές ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού • Να γνωρίζουν τη σημασία που πρέπει να δίνεται στην διατήρηση των τροφών μέχρι την κατανάλωση. • Να γνωρίζουν σε ποιους παράγοντες οφείλονται οι αλλοιώσεις των τροφίμων.
	• Εισαγωγή. Γενικά περί τροφών • τα συστατικά των τροφών(λευκώματα ή πρωτεΐνες, λίπη ή έλαια, σάκχαρα ή υδατάνθρακες, ανόργανες & οργανικές ουσίες, βιταμίνες, νερό) • ανάγκες του οργανισμού σε θρεπτικές ουσίες • θερμίδες- βασικός μεταβολισμός					
2	**ΖΩΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ**	**10**			**10**	• Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες ζωικών τροφών • Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές αξίες των τροφών ζωικής προέλευσης • Να γνωρίζουν βασικά χαρακτηριστικά τους καθώς και τις αλλοιώσεις που μπορεί να υποστούν. • Να γνωρίζουν τις συνθήκες συντήρησης τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους
	• Κρέας (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
	• Γάλα ως τροφή (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
	• Αυγά (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
	• Ψάρια (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
	• Μαλάκια οστρακόδερμα (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					

3	**ΦΥΤΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ**	8			8	•Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες φυτικών τροφίμων •Να γνωρίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά τους καθώς και τις αλλοιώσεις που μπορεί να υποστούν. • Να γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες φυτικών τροφών •Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές αξίες των τροφών φυτικής προέλευσης •Να γνωρίζουν βασικά χαρακτηριστικά τους καθώς και τις αλλοιώσεις που μπορεί να υποστούν. •Να γνωρίζουν τις συνθήκες συντήρησης τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους
	• Δημητριακά (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Άλευρα (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Όσπρια (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Ρύζι .(Συστατικά , συντήρηση αλλοιώσεις). • Λαχανικά (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) • Πατάτα (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση) *ΦΥΤΙΚΑ ΕΛΑΙΑ* • Ελαιόλαδο- αραβοσιτέλαιο – καλαμποκέλαιο (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
4	***ΦΥΤΙΚΑ ΕΛΑΙΑ***	5			5	•Να γνωρίζουν τη χρήση των ελαίων •Να εντοπίζουν τις διαφορές τους και τη διαδικασία διακίνησης των διαφόρων φυτικών ελαίων στα ξενοδοχεία. •Να προσδιορίζουν τις θρεπτικές τους αξίες
	• Ελαιόλαδο- αραβοσιτέλαιο – καλαμποκέλαιο (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					
5	***ΦΡΟΥΤΑ***	6			6	• Να προσδιορίζουν τις ιδιότητες και τις θρεπτικές αξίες

	• Μήλα, σταφύλι, πορτοκάλια, μπανάνες κλπ (χημική σύσταση, θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση- διατήρηση)					• Να γνωρίζουν τα στάδια , αγοράς, αποθήκευσης και διατήρησης τους.
6	***ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ***					
	• Καρυκεύματα • Μπαχαρικά • Αρτύματα • Βότανα • Γλυκαντικές ύλες	5			5	• Να γνωρίζουν τη φυσική ή χημική σύσταση των υλών • Να γνωρίζουν τη θρεπτική αξία, αποθήκευση, νοθείες- αλλοιώσεις, συντήρηση διατήρηση • Να γνωρίζουν τα στάδια , αγοράς, αποθήκευσης και διατήρησης τους.
7	**ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ**	7			7	• Να γνωρίζουν τους γενικούς κανόνες για τη σύνταξης διαιτολογίου • Να συνειδητοποιήσουν την έννοια της ισορροπημένης διατροφής • Να προσδιορίζουν τα είδη των τροφίμων της μεσογειακής δίαιτας. • Να εξηγούν την πυραμίδα της μεσογειακής δίαιτας
	• Γενικοί κανόνες σύνταξης διαιτολογίου • Ισορροπημένη διατροφή • Μεσογειακή δίαιτα • Είδη τροφίμων μεσογειακής δίαιτας • Πυραμίδα μεσογειακής δίαιτας • Ειδικές δίαιτες για ασθενής					
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**46**			**46**	
	ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να κατανοήσουν τη σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στον εργασιακό χώρο.
Να περιγράφουν τις κατάλληλες συνθήκες που πρέπει να επικρατούν στους χώρους εργασίας.
Να αναγνωρίζουν τους κινδύνους στους χώρους εργασίας και να απαριθμούν τρόπους αντιμετώπισής τους.
Να γνωρίζουν τρόπους αντιμετώπισης των πυρκαγιών καθώς και τις αρχές παροχής πρώτων βοηθειών.
Να απαριθμούν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των τροφίμων καθώς και τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους.
Να περιγράφουν τα διάφορα συστήματα διασφάλισης ποιότητας στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και στα ζαχαροπλαστεία.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		Α' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** 1. Ανάλυση των στόχων του μαθήματος 2. Η σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στο χώρο εργασίας	1			1	• Να εξοικειωθούν με τους στόχους του μαθήματος της υγιεινής και ασφάλειας των εργασιακών χώρων.
	Α' ΜΕΡΟΣ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ					
2.	**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ** 1. Ορισμός και πηγές του επαγγελματικού κινδύνου. 2. Επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου. 3. Αρχές πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου.	2			2	• Να κατανοούν τον επαγγελματικό κίνδυνο. • Να απαριθμούν τις πηγές καθώς και τις επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου. • Να κατονομάζουν τις αρχές που πρέπει να ακολουθούνται για την πρόληψη του επαγγελματικού κινδύνου.
3.	**ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΑΤΥΧΗΜΑ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ** 1. Ορισμός και αιτίες εργατικών ατυχημάτων. 2. Μέτρα για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων. 3. Επαγγελματικές ασθένειες.	2			2	• Να περιγράφουν τον ορισμό του εργατικού ατυχήματος. • Να κατονομάζουν τις αιτίες των εργατικών ατυχημάτων. • Να αναφέρουν μέτρα που λαμβάνει ο εργοδότης και ο εργαζόμενος για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων. • Να αναγνωρίζει τη διαφορά μεταξύ επαγγελματικής ασθένειας και επαγγελματικού ατυχήματος.

4.	**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** 1. Χώροι εργασίας 1. Κτίρια. 2. Ηλεκτρική εγκατάσταση και πρόληψη ατυχημάτων από τον ηλεκτρισμό. 3. Οδοί διαφυγής και έξοδοι κινδύνου. 4. Το φυσικό περιβάλλον των χώρων εργασίας (Θερμοκρασία, Εξαερισμός, Φωτισμός). Μέτρα για την εξασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών εργασίας. 5. Δάπεδα των χώρων εργασίας. 6. Διάδρομοι κυκλοφορίας. 7. Σταθερές σκάλες. 8. Τοίχοι. 9. Πόρτες. 10. Διαστάσεις και όγκος αέρα των χώρων εργασίας. 11. Εξωτερικοί χώροι εργασίας. 2. Σήμανση των χώρων εργασίας. 1. Τρόποι σήμανσης. 2. Χρήσιμες πληροφορίες και οδηγίες που αφορούν τα σήματα.	8			8	• Να περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλείας που πρέπει να πληρούν οι χώροι εργασίας. • Να αναφέρουν τις κατάλληλες προϋποθέσεις που πρέπει να ισχύουν για ένα καλό εργασιακό περιβάλλον. • Να διακρίνουν τις διάφορες σημάνσεις των χώρων εργασίας.

5.	**ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** 1. Καθαριότητα και τάξη στην εργασία. 2. Υγιεινή προσωπικού. a. Στολές. b. Υγιεινή σώματος. c. Προβλεπόμενοι χώροι υγιεινής των εργαζομένων στις επιχειρήσεις (μπάνια, ερμάρια, κλπ.). 3. Υγιεινή χώρων και εγκαταστάσεων a. Καθαρισμός πάγκων εργασίας. b. Καθαρισμός μηχανημάτων. c. Καθαρισμός χώρων εργασίας. 4. Είδη καθαρισμού χώρων εργασίας και απαραίτητες προφυλάξεις.	1			1	• Να κατανοήσουν τη σημασία ενός καθαρού και οργανωμένου χώρου εργασίας. • Να κατονομάζουν μέτρα για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων καθώς και των χώρων εργασίας. • Να γνωρίζουν τους προβλεπόμενους χώρους που πρέπει να παρέχει η επιχείρηση για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων.
6.	**ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΗ ΑΝΥΨΩΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΟΡΤΙΩΝ** 1. Εισαγωγή. 2. Χρήσιμες οδηγίες για τη μεταφορά των φορτίων με ασφάλεια.	1			1	• Να αντιληφθούν την σημασία της σωστής ανύψωσης των φορτίων. • Να μάθουν τη σωστή διαδικασία για την ανύψωση και μεταφορά των φορτίων.

7.	**ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ** 1. Είδη πυρκαγιών. 1. Πυρκαγιά – Γενικά στοιχεία. 2. Τρόποι μετάδοσης της φωτιάς. 3. Αιτίες πυρκαγιάς. 4. Κατηγορίες πυρκαγιών. 2. Αντιμετώπιση πυρκαγιών και πυροσβεστικά μέσα. 1. Αντιμετώπιση πυρκαγιών. 2. Κατάσβεση πυρκαγιών. 3. Μέσα καταστολής ανά κατηγορία πυρκαγιάς. 4. Πυροσβεστήρες. 5. Άλλα μέσα κατάσβεσης της πυρκαγιάς. 6. Απαιτούμενες ενέργειες σε περίπτωση πυρκαγιάς. 3. Πρόληψη πυρκαγιών. 1. Μέτρα για την πρόληψη πυρκαγιών.	4	1		**5**	• Να κατανοήσουν τη σημασία της πυρασφάλειας στον εργασιακό χώρο. • Να απαριθμούν τους τρόπους μετάδοσης καθώς και τις αιτίες μιας πυρκαγιάς. • Να διαχωρίζουν τις κατηγορίες των πυρκαγιών και να επιλέγουν τη σωστή μέθοδο κατάσβεσης για κάθε μια από αυτές. • Να κατονομάζουν μέτρα για την πρόληψη των πυρκαγιών.
8.	**ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ** 1. Πρώτες βοήθειες σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης. 1. Πρώτες βοήθειες για αιφνίδια ασθένεια ή τραυματισμό. 2. Πρώτες βοήθειες σε ατυχήματα και τραυματισμούς.	2	1		**3**	• Να καταγράφουν μεθόδους παροχής πρώτων βοηθειών σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης.
	Β' ΜΕΡΟΣ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
9.	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** 1. Ποιοτικός έλεγχος. 2. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα. 3. Βιολογικοί κίνδυνοι 4. Χημικοί κίνδυνοι. 5. Φυσικοί κίνδυνοι.	2			**2**	• Να απαριθμούν τους κινδύνους που εκδηλώνονται κατά την παραγωγική διαδικασία. • Να περιγράφουν τη σημασία του ποιοτικού ελέγχου των τροφίμων.
10.	**ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.**	10			**10**	• Να κατονομάζουν τις αλλοιώσεις που μπορούν να υποστούν τα διάφορα τρόφιμα.

	1. Φρούτα – Λαχανικά. 1. Παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους. 2. Έλεγχος υγιεινής κατάστασης λαχανικών. 3. Φυσικοχημικοί και βιολογικοί παράγοντες αλλοιώσεων. 2. Δημητριακά και τα προϊόντα τους. 1. Κατηγορίες δημητριακών. 2. Ποιότητα, χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις. 3. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. 3. Λιπαρές ύλες. 1. Κατηγορίες ελαιόλαδου. 2. Άλλα φυτικά λάδια – σπορέλαια. 3. Βασικά κριτήρια ελέγχου ποιότητας – Νοθεία. 4. Γαλακτοκομικά προϊόντα 1. Χαρακτηριστικά του γάλακτος και των προϊόντων του. 2. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. 5. Κρέας – Προϊόντα κρέατος. 1. Ποιοτικά χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις του κρέατος. 2. Κριτήρια καλής ποιότητας κρέατος και προϊόντων. 6. Αλιεύματα. 1. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των αλιευμάτων. 2. Μικροβιακή αποσύνθεση και μολυσματικότητα των αλιευμάτων. 3. Κριτήρια ελέγχου και εκτίμηση της ποιότητας των αλιευμάτων. 7. Αυγά. 1. Κριτήρια ποιότητας των αυγών. 2. Παράγοντες υποβάθμισης της ποιότητας των αυγών.					υποστούν τα διάφορα τρόφιμα. • Να περιγράφουν τη διαδικασία που ακολουθείται για τον έλεγχο της ποιότητας των τροφίμων.

11.	**ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** 1. Ποιοτικές προδιαγραφές. 2. Νομοθεσία στον τομέα της ποιότητας των τροφίμων (89/397/ΕΟΚ – 93/43/ΕΟΚ). 3. Κανόνες υγιεινής για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής. 1. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους. 2. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής , επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων. 3. Απαιτήσεις για κινητούς και προσωρινούς χώρους εστίασης. 4. Μεταφορά και απαιτήσεις εξοπλισμού. 5. Παροχή νερού. 6. Υγεία και ατομική υγιεινή προσωπικού. 7. Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.	3			3	• Να γνωρίζουν τα προβλεπόμενα από το νόμο ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων. • Να ενημερωθούν για τους κανόνες υγιεινής που προβλέπονται από τη νομοθεσία για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και τα ζαχαροπλαστεία.
12.	**ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ (HACCP - ISO)** 1. Συστήματα διασφάλισης ποιότητας. 2. Προσδοκώμενα αποτελέσματα – ωφέλειες. 3. Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων. 4. Στάδια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων. 5. Σημαντικά κρίσιμα σημεία κατά την προμήθεια, προετοιμασία, διατήρηση και διάθεση τροφίμων. 6. Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου.	6			6	• Να περιγράφουν τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και να κατανοήσουν τη χρησιμότητά τους. • Να απαριθμούν τα σημαντικά κρίσιμα σημεία από την προμήθεια μέχρι την διάθεση των τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας.

13.	**ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ Ε.Φ.Ε.Τ.** 4. Ρόλος επιθεωρητών για την ασφάλεια των τροφίμων. 5. Είδη επιθεωρήσεων και κατηγορίες επιθεωρητών – πεδίο εφαρμογής και απαιτήσεις. 6. Διεξαγωγή ελέγχου.	2			**2**	• Να κατανοήσουν το ρόλο του επίσημου ελέγχου τροφίμων και τη χρησιμότητά του.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	44	2		**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2 ω X 24 εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Α΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στο πλαίσιο της διδασκαλίας του μαθήματος της **Δομή και Λειτουργία Επισιτιστικών Επιχειρήσεων** οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν μια συνθέτη επιχείρηση επισιτισμού. Να ενημερωθούν για τον τρόπο λειτουργίας της τραπεζαρίας. Να αναπτύσσουν τις ιδανικές σχέσεις συνεργασίας μεταξύ των τμημάτων παραγωγής και πώλησης.

- Να ενημερωθούν για τις μορφές των επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Να αναφέρουν τους τρόπους οργάνωσης μιας επισιτιστικές επιχείρησης.
- Να συμμετέχουν στην προετοιμασία της εστιατορίου.
- Να γνωρίσουν τη σύνθεση και τα καθήκοντα του προσωπικού της εστιατορίου.
- Να κατανοήσουν τους τρόπους λειτουργίας στις επισιτιστικές επιχειρήσεις.
- Να εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος στο εστιατόριο.
- Να αναγνωρίσουν την σκοπιμότητα της καθαριότητας στην τραπεζαρία..
- Να περιγράφουν και τα είδη των γευμάτων.
- Να συμμετέχουν στην οργάνωση ειδικών εκδηλώσεως στην τραπεζαρία.
- Να γνωρίζουν τους τρόπους λειτουργίας του ταμείου του εστιατορίου.
- Να συνεργάζονται με το προσωπικό της τραπεζαρίας με σκοπό την μεγαλύτερη δυνατή απόδοση της επιχείρησης..

ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ		Α ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ.	
1.	**1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** **ΜΟΡΦΕΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ** **1.1** Η εξέλιξη των υπηρεσιών εστίασης **1.2** Κατηγορίες και μορφές εστιατορίων.	1	1		2	• Να γνωρίσουν την ιστορική εξέλιξη των εστιατορίων. • Να περιγράφουν τις κατηγορίες και τις μορφές των εστιατορίων. • Να αναγνωρίσουν την ποικιλομορφία της αγοράς εστίασης.
2.	**2. ΚΥΡΙΟΙ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ** **2.1** Κύριοι και βοηθητικοί χώροι εστιατορίου. **2.2** Οι εγκαταστάσεις των βοηθητικών χώρων εστιατορίου.	1	1		2	• Να ενημερωθούν για τους χώρους των εστιατόριων. • Να ορίζουν τις απαραίτητες εγκαταστάσεις του εστιατορίου.
3.	**3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ** **3.1** Οι εγκαταστάσεις της τραπεζαρίας. **3.2** Ο εξοπλισμός της τραπεζαρίας. Έπιπλα, σκεύη, λινά, συσκευές και όργανα. **3.3** Διαχείριση εξοπλισμού. Προμήθεια και αποθήκευση. **3.4** Συντήρηση και καθαρισμός εξοπλισμού. **3.5** Μέτρα ασφαλείας και ασφαλής χρήση του εξοπλισμού.	2	1		3	• Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις της τραπεζαρίας. • Να απαριθμούν τον αναγκαίο εξοπλισμό. • Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του εξοπλισμού. • Να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό • Να σχεδιάζουν τον απαραίτητο εξοπλισμό μιας επιχείρησης. • Να είναι σε θέση να συντηρούν τον εξοπλισμό με ασφάλεια.
4	**4. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ.** **4.1.** Σύνθεση προσωπικού τραπεζαρίας. **4.2** Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού τραπεζαρίας. **4.3.** Τουριστική – Επαγγελματική Συνείδηση **4.4.** Υγιεινή και ασφάλεια προσωπικού τραπεζαρίας. **4.5** Οι στολές και η εμφάνιση του προσωπικού. **4.6** Προγράμματα εργασίας και απασχόλησης προσωπικού.	3			3	• Να αναγνωρίσουν την σημασία του ανθρώπινου δυναμικού της τραπεζαρίας. • Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού και να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση. • Να περιγράφουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Να συνδέσουν τη χρήση των στολών και της εμφάνισης του προσωπικού με την υγιεινή και την γενική εικόνα της επιχείρησης.

5	**5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ.** **5.1** Διάταξη επίπλων. **5.2** Χρήση λινών και επιτραπέζιων σκευών. **5.3** Προετοιμασία τραπεζαρίας.. Μεταφορά σκευών. **5.4** Βασική προετοιμασία τραπεζαρίας. Βασικό κουβέρ. Κουβέρ αλά καρτ. **5.5** Απομάκρυνση ακαθάρτων σκευών. **5.6** Απαραίτητες προϋποθέσεις σερβιρίσματος. **5.7** Υποδοχή πελατών και διάθεση τραπεζιών. **5.8** Ενημέρωση πελατών και προώθηση πωλήσεων. **5.9** Αντιμετώπιση συνηθισμένων παραπόνων και προβλημάτων από τους πελάτες.	2		3	5	• Να διευθετούν τα έπιπλα της τραπεζαρίας σύμφωνα με το αρχιτεκτονικό σχέδιο αυτής. • Να διαχειρίζονται λινά και επιτραπέζια σκεύη. • Να περιγράφουν τους κανόνες προετοιμασίας της τραπεζαρίας. • Να αναγνωρίσουν τους τρόπους ασφαλούς μεταφοράς σκευών. • Να προετοιμάζουν την τραπεζαρία σύμφωνα με το πλάνο εργασίας. • Να απομακρύνουν με ασφάλεια τα χρησιμοποιημένα σκεύη. • Να κατανοήσουν την ανάγκη διασφάλισης των απαραίτητων προϋποθέσεων για την λειτουργία της τραπεζαρίας. • Να καταλάβουν το σκοπό της ενημέρωσης των πελατών. • Να ενημερωθούν για τα συνήθη παράπονα πελατών • Να αντιμετωπίζουν τα λειτουργικά προβλήματα.
6	**6. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ** **6.1** Τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα. **6.2** Είδη πρωινού και σύνθεση πρωινών. **6.3** Προετοιμασία τραπεζαρίας και τρόποι σερβιρίσματος πρωινών. **6.4** Κάρτα πρωινών και αποκατάσταση τραπεζαρίας. **6.5** Το μεσημβρινό και βραδινό γεύμα. Σύνθεση γευμάτων και προετοιμασία τραπεζαρίας. **6.6** Σερβίρισμα γευμάτων και αποκατάσταση τραπεζαρίας. **6.7** Τα δευτερεύοντα γεύματα προετοιμασία και αποκατάσταση. (BRUNCH,. COFFEE BREAK, 5 O' CLOCK TEE, SOUPE κ.α.) **6.8** Ειδικά και επίσημα γεύματα. Γεύματα επαγγελματικά. κ.α. **6.9** Οι υπηρεσίες σερβιρίσματος δωματίου. (ROOM SERVICE). **6.10** Λήψη παραγγελίας και προετοιμασία σερβιρίσματος.. **6.11** Κατάλογοι ειδών για την υπηρεσία δωματίου. **6.12** Απομάκρυνση σκευών από τα δωμάτια..	2	2	4	8	• Να αναφέρουν τα κύρια και τα δευτερεύοντα γεύματα. • Να περιγράφουν τη σύνθεση των πρωινών. • Να προτείνουν διάφορες παρασκευές που είναι δυνατόν να συμπεριλαμβάνονται στο πρωινό. • Να αναφέρουν τα είδη κάρτας πρωινών. • Να συνθέτουν κάρτες πρωινών. • Να γνωρίζουν τη σύνθεση των γευμάτων. • Να κατανοήσουν τα στάδια προετοιμασίας της τραπεζαρίας για κάθε γεύμα. • Να προετοιμάζουν την τραπεζαρία για τα τρία βασικά γεύματα. • Να σερβίρουν απλά γεύματα. • Να φροντίζουν για την αποκατάσταση της τραπεζαρίας. • Να προσδιορίσουν τις διάφορες κυρίων και δευτερευόντων γευμάτων. • Να περιγράφουν την οργάνωση και τη σύνθεση δευτερευόντων γευμάτων. • Να συμμετέχουν στην οργανώσει του σερβιρίσματος στα δωμάτια. • Να γνωρίζουν τους τρόπους λήψης παραγγελίας από τα δωμάτια των πελατών. • Να αναφέρουν τα είδη που αναφέρονται στη κάρτα των υπηρεσιών δωματίου. • Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα απομάκρυνσης των χρησιμοποιημένων σκευών από τους ορόφους.

7	**7. ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ** **7.1** Εισαγωγή στους τρόπους σερβιρίσματος. **7.2** Γενικοί κανόνες σερβιρίσματος.. **7.3** Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των τρόπων σερβιρίσματος. **7.4** Προετοιμασία και απαιτούμενες συσκευές και σκεύη. **7.5** Οργάνωση και σερβίρισμα γευμάτων από μπουφέ.	**2**		**3**	**5**	• Να περιγράφουν τους τρόπους σερβιρίσματος . • Να αναφέρουν τους βασικούς κανόνες σερβιρίσματος • Να εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος. • Να αναγνωρίζουν τα μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα όλων των τρόπων σερβιρίσματος. • Να προετοιμάζουν συσκευές και σκεύη για κάθε τρόπο σερβιρίσματος. • Να οργανώνουν το σερβίρισμα από μπουφέ. • Να αποκαθιστούν την αίθουσα μετά από το σερβίρισμα του μπουφέ.
8	**8. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ Β ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ** **8.1** Παρουσίαση και σερβίρισμα βασικών παρασκευών. **8.2** Προετοιμασία απαραίτητα σκεύη και συσκευές. **8.2** Παρουσίαση και σερβίρισμα ειδικών παρασκευών. **8.3** Προετοιμασία απαραίτητα σκεύη και συσκευές. **8.4** Παρουσίαση και εκτέλεση παρασκευών μπροστά στον πελάτη. (παρασκευές που τεμαχίζονται ή ολοκληρώνονται μπροστά στον πελάτη–decoupage & flambage)	**1**	**1**	**3**	**5**	• Να προετοιμάζουν τις βασικές παρασκευές. • Να παρουσιάσουν τις βασικές παρασκευές. • Να σερβίρουν βασικές παρασκευές. • Να προετοιμάζουν την παρουσίαση ειδικών παρασκευών. • Να χρησιμοποιούν ειδικά σκεύη παρουσίασης. • Να σερβίρουν τις ειδικές παρασκευές. • Να προετοιμάζουν την παρουσίαση παρασκευών μπροστά στο πελάτη. • Να εκτελούν flambage και decoupage μπροστά στον πελάτη.
9	**9. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ.** **9.1** Οργάνωση και σερβίρισμα ειδικών εκδηλώσεων. **9.2** Είδη ειδικών εκδηλώσεων. (gala, banquet, cocktail, buffet) **9.3** Οργάνωση προσωπικού. **9.4** Λήψη παραγγελίας ειδικών εκδηλώσεων. Τρόποι ενημέρωσης των εμπλεκομένων τμημάτων. 9.5 Οργάνωση ελληνικής βραδιάς. 9.6 Οργάνωση εκδηλώσεων κέτερινγκ(catering)	**2**	**1**	**2**	**5**	• Να συσχετίζουν το σερβίρισμα ειδικών εκδηλώσεων και σερβίρισμα απλής λειτουργίας τραπεζαρίας. • Να αναγνωρίζουν τους διαφορετικούς τύπους ειδικών εκδηλώσεων. • Να περιγράφουν την σύνθεση του προσωπικού ειδικών εκδηλώσεων. • Να οργανώνουν το προσωπικό ειδικών εκδηλώσεων. • Να γνωρίζουν τα στοιχεία παραγγελίας ειδικών εκδηλώσεων. • Να τηρούν τα ενημερωτικά έντυπα ειδικών εκδηλώσεων. • Να σχεδιάζουν την οργάνωση ελληνικής βραδιάς. • Να συμμετέχουν σε εκδηλώσεις κέτερινγκ. • Να οργανώνουν εκδηλώσεις κέτερινγκ.(catering)

10	**10. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΜΕΙΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ** **10.1** Το τμήμα έκδοσης λογαριασμών εστιατορίου. **10.2** Τα έντυπα και ο εξοπλισμός του τμήματος του ταμείου. **10.3** Χειρόγραφο και μηχανογραφημένο σύστημα έκδοσης λογαριασμών τραπεζαρίας. **10.3** Συστήματα αυτόματης παραγγελιοληψίας..	**2**		**2**	**4**	• Να έρθουν σε επαφή με το τρόπο οργάνωσης του τμήματος. • Να αναγνωρίσουν τη σπουδαιότητα του τμήματος. • Να κατονομάζουν τα απαραίτητα έντυπα του τμήματος. • Να έρθουν σε επαφή με τον μηχανολογικό εξοπλισμό του τμήματος. • Να κάνουν χρήση του χειρόγραφου συστήματος λειτουργίας του τμήματος. • Να παρουσιάζουν τον τρόπο λειτουργίας αυτόματης παραγγελιοληψίας.
11	**11. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** **11.1** Διαχείριση της ποιότητας των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού. **11.2** Τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής και χώρων. **11.3** Κανόνες διασφάλισης της ποιότητας των πρώτων υλών και διαδικασιών των εστιατορίων.	**4**			**4**	• Να αναγνωρίσουν τους τρόπους ασφαλούς χρήσης των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού του τμήματος. • Να τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής. • Να διασφαλίζουν την καθαριότητα των χώρων. • Να χρησιμοποιούν σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας της ποιότητας για τις πρώτες ύλες και διαδικασίες του τμήματος.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α&Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Γαλλικά ειδικότητας» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί να:

- Αναπτύξουν την επικοινωνιακή ικανότητα στη Γαλλική Γλώσσα, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης κοινωνίας και ειδικότερα στις ανάγκες επικοινωνίας στο εργασιακό τους χώρο.
- Χρησιμοποιούν τη γλώσσα με ακρίβεια και ευχέρεια στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις που θα παρουσιάζονται τόσο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, όσο και στο μελλοντικό κοινωνικό και επαγγελματικό τους περιβάλλον.
- Αναπτύσσουν επικοινωνιακή ικανότητα μέσα από την κατανόηση και την παραγωγή προφορικού και γραπτού λόγου.
- Αναπτύσσουν γλωσσολογική και κοινωνιογλωσσική ικανότητα, δηλαδή να χρησιμοποιούν το λόγο ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση.
- Εξοικειωθούν με διαφορετικά επίπεδα και είδη λόγου.
- Να αναπτύσσουν λειτουργικές δεξιότητες λόγου.
- Προσεγγίζουν αισθητικά τη γλώσσα.
- Αναπτύξουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον

Παρατηρήσεις :

Οι ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία της Γαλλικής Γλώσσας τα βιβλία που θα οριστούν από τον Οργανισμό τα οποία θα είναι συναφή με την ειδικότητα που εξειδικεύεται ο μαθητής. Έτσι κατά την διάρκεια σπουδών του ο μαθητής παράλληλα με τους παρακάνω στόχους θα έχει δυνατότητα να εξοικειωθεί με την ορολογία της κουζίνας και ειδικότερα του Ζαχαροπλαστείου.

		Διάγραμμα ύλης : **ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**	Έτους **Α&Β**	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ** **ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**
		ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 72/ έτος	**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8**		**ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ** **ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ** **ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ** **ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ** **ΑΓΟΡΕΣ** **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ** **ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** **ΜΟΡΦΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ. ΕΝΤΥΠΑ - ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ**		**ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ** Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου. Να διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που περιέχονται σε πολύ απλό προφορικό μήνυμα. Να διακρίνουν ύφος της γλώσσας. Να συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.

ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
Να κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου /κειμένου. Να αντιλαμβάνονται και να κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν υπάρχουν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο. Να κατατάσσουν το είδος του κειμένου
ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ.
Να δομούν και να οργανώνουν το λόγο σε απλά «επικοινωνιακά περιβάλλοντα.». Να εξοικειώνονται με την χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για την παράθεση ιδεών. Να παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση. Να εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
Να κατανοούν την εκφορά του λόγου. Να αναπτύξουν την ικανότητα παραγωγής των ξένων ήχων.
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
Να αναγνωρίζουν σταδιακά την διαδικασία παραγωγής λέξεων. Να εξοικειωθούν σταδιακά στην χρήση κατάλληλου λεξιλογίου.
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ
Να επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς

	τύπους
	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ
	Να διατυπώνουν γραπτό και προφορικό λόγο σε θέματα κυρίως επαγγελματικού ενδιαφέροντος. Να συνδιαλέγονται στην Γαλλική Γλώσσα
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**70**
ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ	**2**
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**72**

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 48 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Δομή και λειτουργία Ξενοδοχειακών Μονάδων» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

Να περιγράφουν τις έννοιες του τουρισμού και του ξενοδοχείου και της Τουριστικής και Ξενοδοχειακής Βιομηχανίας.
Να κατονομάζουν τους τύπους, τις ιδιομορφίες, τις ιδιοτυπίες των ξενοδοχειακών καταλυμάτων.
Να κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ή αστέρια, ανάλογα με το επίπεδο, με τις εγκαταστάσεις και τις παρεχόμενες υπηρεσίες.
Να διατυπώνουν τον ορισμό της διοίκησης και να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της διοίκησης καθώς και να εξοικειωθούν με τις έννοιες *λήψη αποφάσεων, ηγεσία, υποκίνηση επικοινωνία, ομάδες, και ποιότητα στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.*
Να διακρίνουν τις λειτουργίες μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
Να αναφέρουν τα τμήματα και τους κλάδους εκμετάλλευσης ενός ξενοδοχείου και να προσδιορίζουν το αντικείμενο δράσης τους
Να συντάσσουν το οργανόγραμμα ενός ξενοδοχείου και της υποδοχής.
Να αναφέρουν τα προϊόντα του ξενοδοχείου και ειδικότερα του room's division.
Να διακρίνουν όλους τους τύπους δωματίων.
Να χρησιμοποιούν τους βασικούς όρους ενοικίασης δωματίων.
Να υπολογίζουν την πληρότητα ξενοδοχείου.
Να διακρίνουν τις κατηγορίες πελατών και τις κυριότερες πηγές προέλευσής τους

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Διάγραμμα ύλης :

ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Έτους **Α**

		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 48				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ**	**3**			**3**	
	1.1 1.2	Γνωριμία με την έννοια της Τουριστικής και Ξενοδοχειακής Βιομηχανίας Ιστορική εξέλιξη των καταλυμάτων					Να ορίζουν την έννοια του τουρισμού Να κάνουν μια σύντομη περιγραφή της εξέλιξης του τουρισμού. Να διατυπώνουν τον ορισμό του ξενοδοχείου. Να περιγράφουν εν συντομία την εξέλιξη της διεθνούς και ελληνικής ξενοδοχείας
2		**ΟΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**	**6**			**6**	
	2.1 2.2.	Μορφές ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων Διακρίσεις των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων ανάλογα με κριτήρια. (θέση, μέγεθος, χρόνος λειτουργίας κλπ)					Να διαχωρίζουν τα τουριστικά καταλύματα σε κύρια και σε μη κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα. Να περιγράφουν τις μορφές των ξενοδοχειακών καταλυμάτων Να διακρίνουν τις κατηγορίες των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων

	2.3.	Προδιαγραφές κατάταξης των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων σε αστέρια					ανάλογα με κριτήρια. (θέση, μέγεθος χρόνος λειτουργίας κλπ). Να αντιληφθούν το σύστημα κατάταξης των ξενοδοχειακών μονάδων σε αστέρια (τάξεις) Να κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ανάλογα με τις τεχνικές και λειτουργικές τους προδιαγραφές.
3		**ΙΔΡΥΣΗ ΤΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**	**2**			**2**	
	3.1. 3.2.	Τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος Παράμετροι ίδρυσης της ξενοδοχειακής επιχείρησης					Να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος. Να αναφέρουν τις παραμέτρους ίδρυσης της ξενοδοχειακής επιχείρησης και να αντιληφθούν την σημασία τους.
4		**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**8**			**8**	
	4.1. 4.2. 4.3. 4.3. 4.4. 4.4. 4.5. 4.6. 4.7. 4.8.	Η φιλοσοφία και η αποστολή της ξενοδοχειακής μονάδας Βασικές λειτουργίας της διοίκησης Η ηγεσία. Ο ηγέτης και τα χαρακτηριστικά του. Το στυλ ηγεσίας. Η διαδικασία λήψης αποφάσεων Υποκίνηση και κίνητρα Η έννοια του ελέγχου και η σημασία του. Η έννοια της επικοινωνίας. Μέθοδοι και τεχνικές Ο ορισμός και οι διακρίσεις των ομάδων Σχέσεις μεταξύ των ομάδων. Δύναμη των ομάδων Τα προβλήματα λειτουργίας των ομάδων και η αποτελεσματικότητά τους					Να διατυπώνουν τον ορισμό της διοίκησης και να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της διοίκησης Να αναφέρουν την έννοια της ηγεσίας και τα είδη της ηγετικής συμπεριφοράς. Να περιγράφουν τα στάδια λήψης απόφασης. Να κατανοήσουν την έννοια της υποκίνησης και να διατυπώνουν τα είδη των κινήτρων Να ορίζουν το περιεχόμενου του ελέγχου και να κατανοούν την σημασία του. Να αναφέρουν την διαδικασία και τα είδη της επικοινωνίας Να ορίζουν τι είναι ομάδα και να συγκρίνουν την λειτουργία των τυπικών ομάδων και των άτυπων ομάδων. Να αναγνωρίζουν τις σχέσεις και τα προβλήματα λειτουργίας

	4.9.	Η ποιότητα στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις					των ομάδων. Να περιγράφουν τις προϋποθέσεις για να υπάρξει αποτελεσματικότητα σε μια ομάδα. Να κατανοήσουν την σημασία της ποιότητας στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις
5		**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	**8**			**8**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5.	Οι λειτουργίες του Ξενοδοχείου Τα τμήματα του ξενοδοχείου Το τμήμα της Κουζίνας και η συνεργασία του με τα υπόλοιπα τμήματα. Έντυπα και δελτία επικοινωνίας Οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων Προσόντα Ξενοδοχοϋπαλλήλων. Τουριστική συνείδηση και συμπεριφορά.					Να περιγράφουν τις λειτουργίες του ξενοδοχείου. Να αναφέρουν τα τμήματα του ξενοδοχείου και να περιγράφουν τις λειτουργίες τους. Να αντιληφθούν την οργάνωση και την ιεραρχία στην ξενοδοχειακή επιχείρηση. Να περιγράφουν τις σχέσεις τον τμημάτων μεταξύ τους και να κατανοήσουν την αναγκαιότητα καλής συνεργασίας και σωστής ενημέρωσης. Να αναγνωρίζουν να διαβάζουν και να συμπληρώνουν τα έντυπα επικοινωνίας με τα υπόλοιπα τμήματα. Να συντάσσουν οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων. (μικρών, μεσαίων, μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων) Να αναγνωρίζουν τα απαραίτητα προσόντα των ξενοδοχοϋπαλλήλων και να κατανοήσουν την σημασία την ανάπτυξης τουριστικής συνείδησης.
6		**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ**	7			7	
		Τα στοιχεία της ξενοδοχειακής προσφοράς. Το ξενοδοχειακό προϊόν. Τα προϊόντα και οι υπηρεσίες του ξενοδοχείου					Να κατανοήσουν την σύνθεση του ξενοδοχειακού προϊόντος Να αναφέρουν τα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες Να διακρίνουν τα δωμάτια ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών

		Τα προϊόντα του Room's Division Οι διακρίσεις δωματίων ανάλογα με τον αριθμό κλινών, τη λειτουργικότητα χρήσης και τα ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά.					που καλύπτουν. Να χρησιμοποιούν με ευχέρεια την ονοματολογία των τύπων δωματίων. (π.χ. Superior, connection, executive)
7		**ΠΩΛΗΣΗ ΔΩΜΑΤΙΩΝ**	6			6	
		Τρόποι διάθεσης δωματίων Όροι ενοικίασης δωματίων Στατιστικοί πίνακες- Δείκτες πωλήσεων					Να αναφέρουν και να περιγράφουν τους τρόπους διάθεσης των δωματίων Να περιγράφουν και να συμβολίζουν σε τέσσερις γλώσσες τους όρους ενοικίασης δωματίων Να ορίζουν την διανυκτέρευση, την δύναμη, την δυναμικότητα και την πληρότητα και να την υπολογίζουν
8		**ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΙΜΩΝ**	3			3	
		Διαδικασία καθορισμού τιμών					Να κατανοήσουν τη διαδικασία καθορισμού τιμών. Να συμπληρώνουν τις πινακίδες τιμών ενός ξενοδοχείου
		Πινακίδες τιμών. Επίσημες τιμές					Να αναγνωρίζουν τις περιπτώσεις όπου προβλέπονται προσαυξήσεις και εκπτώσεις.
		Συνεργασία των ξενοδοχείων με tour Operators και Travel agencies. Δημιουργία και υπογραφή συμβολαίων. Ειδικές τιμές.					Να κατανοήσουν το θεσμικό πλαίσιο σύναψης συμβολαίων. Να κατανοούν και να χρησιμοποιούν όρους συμβολαίων (πχ. Allotment, commitment).
9		**ΠΕΛΑΤΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	2			2	
		Κατηγορίες πελατών					Να ορίζουν την έννοια της πελατείας και να διατυπώνουν το ρόλο τους. Να διακρίνουν και να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες πελατών

		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				46	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				2	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				48	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Μπαφούνης Χ., Κατσαίτης Α., *Δομή και Οργάνωση Ξενοδοχειακών- Τουριστικών Επιχειρήσεων,* Εκδόσεις ΟΤΕΚ, Αθήνα 2005

Καραμπάτσου Ε. *Ξενοδοχειακή Τέχνη Ι και ΙΙ,* , Σημειώσεις, Αθήνα 1997.

Νικολάου Σμοκοβίτη Λ., *Εργασιακές Σχέσεις*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Σαλεσιώτης Μιχάλης, *Ανθρώπινες Εργασιακές Σχέσεις στις Τουριστικές Επιχειρήσεις*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999.

Χατζηπατέλη Π.,Γρηγοράκη Ε., Ανάπτυξη Ανθρώπινων πόρων, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2003

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουρισμός-Πολιτισμός-Κοινωνία» είναι οι μαθητές να είναι ικανοί :

- Να βελτιώσουν το βασικό όργανο επικοινωνίας την χρήση της γλώσσας και να χρησιμοποιούν με επάρκεια και συνείδηση το λόγο, προφορικό και γραπτό στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις στον επαγγελματικό τους χώρο.
- Να συνειδητοποιήσουν την σημασία του λόγου στο τουριστικό επάγγελμα προκειμένου να συμμετέχουν στην επικοινωνία ως πομποί και ως δέκτες του λόγου με κριτική και υπεύθυνη στάση.
- Να αποκωδικοποιούν μηνύματα που θα δέχονται ως υπάλληλοι σε μια τουριστική επιχείρηση αλλά και να χρησιμοποιούν την σκέψη τους και τη γλώσσα που ήδη κατέχουν για να εκφράζονται αποτελεσματικά γραπτά και προφορικά
- Να εκτιμήσουν τη σημασία της γλώσσας ως βασικού φορέα της έκφρασης και του πολιτισμού κάθε λαού και να τη σέβονται ως βασικό στοιχείου του πολιτισμού του.
- Να επισημαίνουν τις δομές και τις ιδιαιτερότητες της ελληνικής γλώσσας συνειδητοποιώντας την πολιτιστική τους παράδοση.

Θεματικές ενότητες

Παρακάτω αναφέρονται ενδεικτικά οι θεματικές ενότητες βάσει τον οποίων θα επιλέγονται τα κείμενα που θα αναλυθούν κατά την διάρκεια του μαθήματος.

- Το τουριστικό φαινόμενο
- Τουριστική συνείδηση.
- Κοινωνικά προβλήματα.
  Μόλυνση περιβάλλοντος.
  Τουρισμός και περιβάλλον
  Υπηρεσίες σε άτομα με ειδικές ανάγκες
- Θέση και στάση απέναντι στους κοινωνικούς θεσμούς
  Οικογένεια
  Εκπαίδευση
  Εργασία
- Διαπροσωπικές σχέσεις
- Η κοινωνία της κατανάλωσης και της παγκοσμιοποίησης
- Ο Ελληνικός πολιτισμός
- Ο άνθρωπος και η ταυτότητά του (π.χ. η ταυτότητα του νεοέλληνα, ο μιμητισμός.)

Πηγές

Οι θεματικές ενότητες που προτείνονται παρακάτω είναι ενδεικτικές. Οι καθηγητές θα έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν για την διδασκαλία του μαθήματος «Τουρισμός-Πολιτισμός-Κοινωνία» κείμενα από:

- Βιβλία Νεοελληνικής Γλώσσας του Οργανισμού που προορίζονται για μαθητές Β και Γ Λυκείου ή από τα Βιβλία Νεοελληνικής Γλώσσας για τα ΤΕΕ Ελληνικής
- Δοκίμια
- Άρθρα του ημερήσιου ή Περιοδικού τύπου
- Διαδίκτυο

Ειδικοί στόχοι του μαθήματος

Να κατανοούν ένα κείμενο
Να εντοπίζουν το κύριο θέμα και τα κύρια σημεία του κειμένου
Να γράφουν περίληψη κειμένου.
Να αναπτύσσουν σύντομα κείμενα με συγκεκριμένο θέμα
Να αναπτύσσουν επιχειρηματολογία
Να συντάσσουν προτάσεις με ολοκληρωμένο και συγκεκριμένο νόημα
Να χρησιμοποιούν το κατάλληλο λεξιλόγιο.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ/ΕΒΔ**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι	**10**	2Θ 8Ε
2.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	**3**	1Θ 3Ε
3.	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ Ι	**3**	1Θ 2Ε
4.	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΩΝ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	**2**	2Θ
5.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**2**	2Θ
6.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	1Θ 1Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**2**	2Θ
9.	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ **	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**17Θ 13Ε**

Β ΤΑΞΗ

	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	**ΩΡΕΣ /ΕΒΔ**	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΩΡΩΝ**
1.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΙΙ	**9**	2Θ 7Ε
2	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ	**3**	1Θ 2Ε
3.	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΙΙ	**4**	1Θ 3Ε
4.	Ι. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ* ΙΙ. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ *	**2**	2Θ
5.	Ι. ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ * ΙΙ. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ *	**2**	2Θ
6.	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**2**	2Ε
7.	ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**3**	3Θ
8.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	**2**	2Ε
9.	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	**2**	2Θ
10.	ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΩΓΗ **	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	**30**	**15 15Ε**

*Μαθήματα Τετραμηνιαία

** Κρίνεται αναγκαία η διδασκαλία του μαθήματος της Φυσικής Αγωγής λόγω ύπαρξης οικοτροφείων όπου διαμένουν οι μαθητές των ΕΠΑΣ του ΟΤΕΚ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΙΙ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	216(24 εβδ. Χ 9 ωρες)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες της ζαχαροπλαστικής τέχνης έτσι ώστε να είναι προετοιμασμένοι να αντιμετωπίσουν τις ανάγκες παραγωγής γλυκισμάτων σε κάθε επισιτιστική και ξενοδοχειακή επιχείρηση
- Να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στην παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής
- Να διατηρούν τα παραδοσιακά στοιχεία της ζαχαροπλαστικής τέχνης στην Ελλάδα
- Να διακοσμούν τα γλυκίσματα με περίτεχνους τρόπους
- Να συνδυάζουν σωστά τις γεύσεις σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας, εμφάνισης και τάσης της εποχής
- Να περιγράφον τα βασικά υλικά για την παρασκευή των διαφόρων γλυκών
- Να παρασκευάζουν απλές και σύνθετες τούρτες
- Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν διάφορα είδη γλυκισμάτων
- Να συντηρούν τα γλυκά με ασφαλή τρόπο
- Να περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας και τους τρόπους χρήσης σοκολάτας στο ζαχαροπλαστείο
- Να αναφέρουν τον εξοπλισμό και τις πρώτες ύλες για την παρασκευή του παγωτού
- Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν γλυκίσματα υγιεινής διατροφής και διεθνούς προέλευσης
- Να οργανώνουν και να παραθέτουν γλυκά σε μια συνεστίαση
- Να παρασκευάζουν και να παραθέτουν αλμυρές παρασκευές

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι		Β ' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑ-ΛΙΑΣ: 240				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	Σ	
1.	**1. .ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΥΛΗ ΤΟΥ Β' ΕΤΟΥΣ** 1.1 Σύνδεση της ύλης με την ύλη του α' έτους	1			1	➡ Να συνδέσουν την ύλη του α' με την ύλη του β' έτους.
2.	**2. ΟΙ ΤΟΥΡΤΕΣ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ** 2.1 Τα είδη και οι κατηγορίες τούρτας. 2.2 Τα βασικά υλικά για την σύνθεση τούρτας. 2.3 Οι προδιαγραφές ποιότητας και εμφάνισης της. 2.4 Οι ιδανικοί συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων για την σύνθεση τούρτας. 2.5 Μέθοδοι παρασκευής τούρτας. 2.6 Τρόποι διακόσμησης τούρτας. 2.7 Παρασκευές απλές και σύνθετες. 2.8 Σύνθετες κρέμες 2.9 Παραδοσιακές τούρτες. 2.10 Οι τούρτες που είναι παγκοσμίως γνωστές. 2.11 Παρουσίαση τούρτας. 2.12 Συντήρηση τούρτας.	2	5	35	42	➡ Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες της τούρτας • Να περιγράφον τα βασικά υλικά για την παρασκευή της τούρτας • Να συνδυάζουν σωστά τις γεύσεις σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας και εμφάνισης μιας τούρτας • Να απαριθμούν τις μεθόδους παρασκευής τούρτας • Να περιγράφουν τους τρόπους διακόσμησης της τούρτας • Να παρασκευάζουν απλές και σύνθετες τούρτες • Να διακοσμούν τούρτες ανάλογα με το είδος τους • Να γνωρίζουν τους σωστούς τρόπους συντήρησης τούρτας
3.	**3.ΟΙ ΠΑΣΤΕΣ.** 3.1. Είδη και κατηγορίες πάστας ζαχαροπλαστείου. 3.2 Τα βασικά υλικά για την σύνθεση πάστας. 3.3 Οι προδιαγραφές της ποιότητας και της εμφάνισης της. 3.4 Οι ιδανικοί συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων για την σύνθεση τούρτας. 3.5 Μέθοδοι παρασκευής. 3.6 Τρόποι διακόσμησης. 3.7 Παρασκευές απλές και σύνθετες. 3.8 Παραδοσιακές πάστες. 3.9 Διεθνείς παρασκευές πάστας. 3.10 Συντήρηση και παρουσίαση πάστας.	2	3	20	25	➡ Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες πάστας • Να περιγράφουν τη σύνθεση διαφόρων ειδών πάστας • Να συνδυάζουν σωστά τις γεύσεις σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας και εμφάνισης μιας πάστας • Να απαριθμούν τις μεθόδους παρασκευής πάστας • Να περιγράφουν τους τρόπους διακόσμησης της πάστας • Να παρασκευάζουν απλές και σύνθετες πάστες • Να διακοσμούν πάστες ανάλογα με το είδος τους • Να γνωρίζουν τους σωστούς τρόπους συντήρησης διαφόρων ειδών πάστας

4.	**4. Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ.** 4.1 Η ιστορία της σοκολάτας. 4.2 Προέλευση και επεξεργασία της σοκολάτας. 4.3 Τα είδη της σοκολάτας και τα υποκάστατα αυτής. 4.4 Τεχνικές επεξεργασίας σοκολάτας. 4.5 Η χρήση της σοκολάτας στο ζαχαροπλαστείο. 4.6 Συντήρηση και αλλοιώσεις της σοκολάτας. 4.7 Παρασκευές γλυκισμάτων με σοκολάτα. 4.8 Τρόποι παρασκευής μικρών γλυκών με σοκολάτα. 4.9 Συντήρηση των προϊόντων της σοκολάτας.	**5**	**5**	**15**	**25**	• Να γνωρίζουν την προέλευση και τον τρόπο επεξεργασίας της σοκολάτας • Να αναφέρουν τα είδη της σοκολάτας και των υποκατάστατών της • Να περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας σοκολάτας • Να αναφέρουν τρόπους χρήσης της σοκολάτας στο ζαχαροπλαστείο • Να κατονομάζουν τα είδη των αλλοιώσεων και τους τρόπους συντήρησης της σοκολάτας και των παρασκευασμάτων της • Να παρασκευάζουν διάφορα γλυκίσματα σοκολάτας • Να παρασκευάζουν μικρά γλυκίσματα σοκολάτας
5.	**5. ΤΑ ΠΑΓΩΤΑ, ΟΙ ΓΡΑΝΙΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΣΟΡΜΠΕ.** 5.1 Η ιστορία και η εξέλιξη του παγωτού. 5.2 Η τεχνολογία του παγωτού. 5.3 Ο αναγκαίος εξοπλισμός για την παραγωγή του παγωτού. 5.4 Οι πρώτες ύλες και τα υποκατάστατα για την παρασκευή του παγωτού. 5.5 Η αντιμετώπιση προβλημάτων κατά τη παραγωγή του παγωτού. 5.6 Η υγιεινή του παγωτού, κίνδυνοι μετάδοσης μολυσματικών ασθενειών από το παγωτό. 5.7 Κατηγορίες παγωτού. 5.8 Το παραδοσιακό παγωτό. 5.9. Παρασκευή παγωτού στην μηχανή παγωτού. 5.10 Οι γρανίτες, είδη και κατηγορίες. 5.11 Τρόποι παρασκευής γρανιτών. 5.12 Παρουσίαση και διάθεση γρανιτών. 5.13 Είδη και κατηγορίες σορμπέ. 5.14 Μέθοδοι παρασκευής των σορμπέ. 5.15 Παρουσίαση και διάθεση σορμπέ.	**4**	**3**	**23**	**30**	• Να γνωρίζουν την τεχνολογία και την εξέλιξη του παγωτού • Να αναφέρουν τον εξοπλισμό και τις πρώτες ύλες για την παρασκευή του παγωτού • Να περιγράφουν τα προβλήματα και την αντιμετώπισή τους κατά την παραγωγή του παγωτού • Να αναγνωρίζουν τους κινδύνους κατά της υγιεινής κατάστασης του παγωτού • Να κατονομάζουν τις κατηγορίες του παγωτού • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν διάφορα είδη παγωτού, γρανίτας και σορμπέ • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης παγωτών, γρανίτας και σορμπέ.

6.	**6. ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.** 6.1 Σκοπός της παρασκευής των γλυκών υγιεινής διατροφής. 6.2 Είδη και κατηγορίες γλυκών υγιεινής διατροφής. 6.3 Οι πρώτες ύλες και τα υποκατάστατα. 6.4 Παρασκευή γλυκισμάτων υγιεινής διατροφής. 6.5 Παρουσίαση και διάθεση γλυκών υγιεινής διατροφής. 6.6 Συντήρηση των γλυκών υγιεινής διατροφής.	**3**	**2**	**10**	**15**	• Να περιγράφουν τους λόγους παρασκευής των γλυκών υγιεινής διατροφής • Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των γλυκών υγιεινής διατροφής • Να απαριθμούν τις πρώτες ύλες και τα υποκατάστατα των υγιεινών γλυκών • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν γλυκίσματα υγιεινής διατροφής. • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης υγιεινών γλυκισμάτων.
7.	**7. ΔΙΕΘΝΗ ΓΛΥΚΑ.** 7.1 Τα διεθνή γλυκά στη χώρα μας. 7.2 Οι επιδράσεις και οι επιρροές στη ελληνική ζαχαροπλαστική. 7.3 Παρασκευές διεθνών απλών και σύνθετων γλυκισμάτων. 7.4 Σύνθετες ζύμες 7.5 Παρουσίαση και διάθεση των παρασκευών. 7.6 Συντήρηση των γλυκών με ασφάλεια.	**2**	**5**	**15**	**22**	• Να αναφέρουν τα πιο δημοφιλή διεθνή γλυκά στην χώρα μας • Να περιγράφουν τις επιδράσεις και επιρροές που δέχτηκε η ελληνική από τη διεθνή ζαχαροπλαστική • Να παρασκευάζουν σύνθετες ζύμες • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν γλυκίσματα διεθνούς προέλευσης • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των γλυκών
8.	**8. ΣΟΥΦΛΕ ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ.** 8.1 Είδη και κατηγορίες παρασκευών σουφλέ. 8.2 Παρασκευές σουφλέ. 8.3 Παρουσίαση και διάθεση των παρασκευών. 8.4 Συντήρηση των γλυκών με ασφάλεια.	**2**	**1**	**17**	**20**	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες διαφόρων παρασκευών σουφλέ • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν σουφλέ κρύα και ζεστά • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των σουφλέ
9.	**9. ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 9.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των «μικρών γλυκών» του ζαχαροπλαστείου. 9.2 Παρασκευές των γλυκών του «κιλού». 9.3 Παρουσίαση και διάθεση των παρασκευών. 9.4 Συντήρηση των γλυκών με ασφάλεια.	**2**	**3**	**15**	**20**	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των μικρών γλυκών του ζαχαροπλαστείου • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν διάφορα είδη γλυκών του κιλού. • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των μικρών γλυκών

10.	**10. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ.** 10.1 Είδη και κατηγορίες συνεστιάσεων που οργανώνονται από το ζαχαροπλαστείο. 10.2 Οργάνωση και ο εξοπλισμός της εκδήλωσης. 10.3 Τα προσφερόμενα είδη για κάθε μορφή εκδήλωσης. 10.4 Προετοιμασία των παρασκευών. 10.5 Παρασκευή των ειδών της εκδήλωσης. 10.6 Παρουσίαση των ειδών στη εκδήλωση. 10.7 Αποκατάσταση του χώρου και απομάκρυνση των προϊόντων.	**4**	**1**	**1**	**6**	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των συνεστιάσεων που οργανώνονται στο ζαχαροπλαστείο • Να απαριθμούν τον εξοπλισμό και τα προσφερόμενα είδη σε μια εκδήλωση • Να προετοιμάζουν τις παρασκευές των γλυκών για μια συνεστίαση • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν διάφορα είδη γλυκών για μια εκδήλωση • Να περιγράφουν τους τρόπους οργάνωσης και αποκατάστασης του χώρου παράθεσης των γλυκών σε μια συνεστίαση
11.	**11. ΟΙ ΑΛΜΥΡΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.** 11.1 Τα είδη και οι κατηγορίες των αλμυρών προϊόντων που παρασκευάζονται στο ζαχαροπλαστείο. 11.2 Οι φάρσες και οι ζύμες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των διαφόρων ειδών αλμυρής πίτας. 11.3 Παρασκευή και παρουσίαση των αλμυρών προϊόντων 11.4 Συντήρηση των αλμυρών παρασκευών με ασφάλεια	**2**	**2**	**10**	**14**	• Να περιγράφουν τα είδη και τις κατηγορίες των αλμυρών προϊόντων που παρασκευάζονται στο ζαχαροπλαστείο • Να αναφέρουν τις φάρσες και τις ζύμες για τη σύνθεση των αλμυρών προϊόντων • Να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν αλμυρές παρασκευές • Να περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των αλμυρών παρασκευών
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**33**	**35**	**168**	**212**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 10 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**4**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**216**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

"Le livre du patissier", editions J.Lannore
« Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική Β», editions Les livres de tourisme

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	72 3 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας του μαθήματος να είναι ικανοί:

- Να ελέγχουν την ασφαλή συντήρηση των κρεάτων.
- Να αναγνωρίζουν τις αλλοιώσεις του κρέατος.
- Να παρασκευάζουν ψάρια και θαλασσινά.
- Να γνωρίζουν τη νομοθεσία που διέπει τα σφάγια.
- Να ψήνουν διάφορα είδη κρεάτων με τους βασικούς τρόπους.
- Να συνδυάζουν τις παρασκευές κρεάτων με σάλτσες και γαρνιτούρες.
- Να παρασκευάζουν τις σαλάτες του μενού.
- Να παρασκευάζουν κρέατα σύμφωνα με τις συνταγές.
- Να δημιουργούν συνταγές παράγωγες των βασικών.
- Να εκθέτουν παρασκευές και διακοσμητικά στοιχεία σε μπουφέ.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΙΙ

Α΄ ΤΑΞΗ

		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΥΛΗ ΤΗΣ Β' ΤΑΞΗΣ.**	1			1	
	1.1.	1.1 Σύνδεση της ύλης με την ύλη του Α' έτους.					Να επανασυνδέσουν τις γνώσεις τους με το αντικείμενο του μαθήματος.
2.		**2. ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΨΑΡΙΑ.**	2		6	8	
		2.1 Κατηγορίες ψαριών και θαλασσινών. 2.2 Τρόποι αναγνώρισης της φρεσκότητας. 2.3 Αλλοιώσεις ψαριών και θαλασσινών. 2.4 Η σημασία της κατανάλωσης ψαριών στη διατροφή μας. 2.5 Βασικοί τρόποι παρασκευής ψαριών, και οι σάλτσες που τα συνοδεύουν. 2.6 Βασικές παρασκευές θαλασσινών και οι σάλτσες που τα συνοδεύουν. 2.7 Τα ψάρια ποταμών και λιμνών και οι σάλτσες τους. 2.8 Εθνικές – παραδοσιακές παρασκευές ψαριών. 2.9 Τα ψάρια και τα θαλασσινά στο μενού. 2.10 Συντήρηση παρασκευασμένων ψαριών και θαλασσινών.					• Να κατονομάζουν τις κατηγορίες ψαριών και θαλασσινών. • Να αναγνωρίζουν τη φρεσκότητα τους. • Να αναγνωρίσουν τη σημασία κατανάλωσης ψαριών στη διατροφή μας. • Να περιγράφουν τους βασικούς τρόπους παρασκευής ψαριών. • Να περιγράφουν τους τρόπους μαγειρέματος θαλασσινών. • Να συνδυάζουν τις παρασκευές με τις ανάλογες σάλτσες. • Να προβάλουν τα ψάρια στο μενού. • **Να παρασκευάζουν ψάρια και θαλασσινά.**
3		**3. Ο ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ.**	2		5	8	

		3.1 Είδη και κατηγορίες κρεάτων. 3.2 Ποιοτικά χαρακτηριστικά κρέατος. 3.3 Προετοιμασία κρεάτων. Τα τεμάχια των σφαγίων και η χρήση τους στη μαγειρική. 3.4 Η ανατομία και τα τεμάχια του βοδινού και του μοσχαρίσιου κρέατος. 3.5 Οι βασικές παρασκευές από βοδινό και μοσχαρίσιο κρέας κατά τεμάχιο. 3.5 Η ανατομία και ο τεμαχισμός του χοιρινού. Κύριες παρασκευές. 3.6 Η ανατομία και ο τεμαχισμός του αρνιού και κατσικιού. 3.4 Η νομοθεσία που διέπει τα σφάγια.. 3.5 Ασφαλής μεταφορά και συντήρηση κρεάτων. 3.6. Κατάψυξη και απόψυξη κρεάτων. 3.7 Η ωρίμανση του κρέατος. 3.8 Οι αλλοιώσεις του κρέατος.. 3.9 Προϊόντα κρέατος και υποπροϊόντα κρέατος.					• . Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες κρεάτων. • Να αναγνωρίζουν τα είδη και τις κατηγόριες κρεάτων. • Να προσδιορίζουν την ποιότητα του κρέατος. • Να προετοιμάζουν τα κρέατα για να παρασκευαστούν . • Να αναφέρουν τις κύριες παρασκευές κρεάτων. • Να αναφέρουν τη νομοθεσία που διέπει τα σφάγια. • **Να ελέγχουν την ασφαλή συντήρηση των κρεάτων.** • **Να αναγνωρίζουν τις αλλοιώσεις του κρέατος.**
4		**4. ΣΤΑΔΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ** 4.1 Τα στάδια ψησίματος των κρεάτων. 4.2 Οι βασικοί τρόποι ψησίματος κρεάτων. 4.3 Τεχνικές ψησίματος.	**2**		**6**	**8**	• Να γνωρίσουν τα στάδια ψησίματος των κρεάτων. • Να κατανοήσουν τους βασικούς τρόπους ψησίματος των κρεάτων. • **Να ψήνουν κρέατα με τους βασικούς τρόπους**
5.		**5. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ.**	**2**		**6**	**8**	

		5.1 Παρασκευές κρεάτων από βοδινό και μοσχάρι. 5.2 Παρασκευές από αρνί και κατσίκι. 5.3 Παρασκευές από χοιρινό. 5.4 Παρασκευές μεγάλων τεμαχίων κρέατος και παρουσίαση αυτών. 5.5 Παρασκευές εντοσθίων και προϊόντων κρέατος (αλλαντικά). 5.4 Εθνικές- παραδοσιακές παρασκευές κρεάτων. 5.5. Τρόποι παρουσίασης και διακόσμησης παρασκευών κρέατος.. 5.6 Τα κρέατα στο μενού και το μπουφέ. 5.6 Συντήρηση έτοιμων παρασκευών κρέατος.					• Να κατονομάζουν παρασκευές διαφόρων κρεάτων. • Να περιγράφουν παρασκευές διαφόρων κρεάτων. • Να αναφέρουν γαρνιτούρες κρεάτων. • Να συντηρούν μαγειρεμένα κρέατα σωστά. • **Να παρασκευάζουν κρέατα σύμφωνα με τις συνταγές.** **Να δημιουργούν συνταγές παράγωγες των βασικών.**
6		**6. ΤΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ** 6.1 Παρασκευές πουλερικών σε μερίδες. 6.2 Παρασκευές πουλερικών ολόκληρων. 6.3 Εθνικές-παραδοσιακές παρασκευές πουλερικών. 6.4 Τα πουλερικά στο μενού και το μπουφέ.	**2**		**6**	**8**	• Να περιγράφουν παρασκευές πουλερικών. • Να αναφέρουν γαρνιτούρες πουλερικών. • **Να παρασκευάζουν πουλερικά.** **Να συνθέτουν νέες παρασκευές πουλερικών.**
7		**7. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΚΥΝΗΓΙΩΝ.** 1 Είδη κυνηγίου. 7.2 Παρασκευές πτερωτού και τριχωτού κυνηγίου. 7.3 Τα κυνήγια στο μενού και στο μπουφέ.	2		**5**	**7**	• Να περιγράφουν παρασκευές κυνηγιού. • Να αναλύουν τις παρασκευές κυνηγίου. **Να παρασκευάζουν βασικές παρασκευές κυνηγιού.**
8		**8.ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ.** 1 Σαλάτες απλές και σύνθετες. 2 Σαλάτες βραστές και σαλάτες ωμές. 3 Εθνικές σαλάτες. 4 Τρόποι παρουσίασης και διακόσμησης σαλάτας. 5 Συντήρηση παρασκευασμένων σαλατών.	2		**5**	**7**	• Να αναφέρουν σαλάτες απλές και σύνθετες. • Να αναφέρουν τα υλικά των σαλατών. • Να παρουσιάζουν και να διακοσμούν σαλάτες. • **Να παρασκευάζουν τις σαλάτες του μενού.**

		9. ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ	**2**		**5**	**7**	
		9.1 Τα είδη και οι κατηγορίες επιδορπίων. 9.2 Παρασκευές επιδορπίων. 9.3 Τα επιδόρπια στον μενού. 9.4 Παρουσίαση και διακόσμηση επιδορπίων. 9.5 Συντήρηση παρασκευασμένων επιδορπίων.					• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των επιδορπίων. • Να αναλύουν παρασκευές και είδη επιδορπίων • **Να αιτιολογούν τη σημασία των επιδορπίων στο μενού και το μπουφέ**
		10.ΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΜΠΟΥΦΕ. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ.	**2**		**6**	**8**	
		10.1 Είδη μπουφέ. 10.2 Παρασκευές κρύου και ζεστού μπουφέ. 10.3 Διακόσμηση μπουφέ. 10.4 Δημιουργίες με πάγο και λαχανικά. 10.5 Τρόποι παρουσίασης των παρασκευών και των διακοσμητικών στοιχείων.					• Να αναφέρει τα είδη του μπουφέ. • Να διατυπώνει παρασκευές ζεστού και κρύου μπουφέ. • Να προτείνει τρόπους διακόσμησης μπουφέ. • Να περιγράφει διακοσμητικά στοιχεία από πάγο και λαχανικά. • **Να εκθέτουν παρασκευές και διακοσμητικά στοιχεία σε μπουφέ.**
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**70**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**72**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΙΙ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	96 (24 εβδ. Χ 4 ώρες)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να συνδέσουν το περιεχόμενο του μαθήματος με την ύλη του α' έτους.
- Να δημιουργούν παρασκευές άρτου και γλυκών αλεύρου ώστε να κεντρίζουν το ενδιαφέρον του καταναλωτή
- Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες άρτου
- Να αντιπαραθέτουν τα πλεονεκτήματα του σύγχρονου με τον παραδοσιακό τρόπο αρτοποιΐας
- Να παρασκευάζουν διάφορα απλά και σύνθετα είδη άρτου
- Να παρουσιάζουν και να διακοσμούν τις παρασκευές άρτου
- Να παρασκευάζουν προϊόντα με αλμυρές και γλυκές ζύμες
- Να παρασκευάζουν διάφορα είδη παξιμαδιών και κριτσινιών

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΙΙ		Β' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ- ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** 1. Στόχοι του μαθήματος 2. Σύνδεση με την ύλη του α' έτους	1			**1**	• Να περιγράφουν τους στόχους του μαθήματος και την σχέση του με την ζαχαροπλαστική τέχνη • Να συνδέσουν το περιεχόμενο του με την ύλη του α' έτους.
2.	**ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΥ** 1. Τα είδη και οι κατηγορίες άρτου 2. Παραδοσιακός τρόπος παρασκευής άρτου με προζύμι 3. Η χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας και του ειδικού εξοπλισμού στην παρασκευή άρτου 4. Παρασκευές άρτου με μαγιά 5. Παρουσίαση, διακόσμηση και συντήρηση άρτου 6. Νέες μέθοδοι παρασκευής άρτου 7. Σύνθετες παρασκευές άρτου με διάφορα είδη ξηρών καρπών, αρωματικών φυτών, πρόσθετων φυτικής και ζωϊκής προέλευσης (π.χ τυρόψωμο, κρεμμυδόψωμο, ελιόψωμο, κ.τ.λ.)	4	4	24	**32**	• Να αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες άρτου • Να παρασκευάζουν άρτο με προζύμι και με μαγιά • Να αντιπαραθέτουν τα πλεονεκτήματα του σύγχρονου με τον παραδοσιακό τρόπο αρτοποιίας • Να παρασκευάζουν σύνθετα είδη άρτου • Να παρουσιάζουν και να διακοσμούν τις παρασκευές άρτου • Να αναφέρουν τις νέες μεθόδους παρασκευής άρτου • Να εφαρμόζουν τους τρόπους συντήρησης άρτου
3.	**ΑΛΜΥΡΕΣ ΖΥΜΕΣ** 1. Είδη προϊόντων ζαχαροπλαστικής με αλμυρές ζύμες 2. Παρασκευές αλμυρών ζυμών 3. Σύνθεση αλμυρών παρασκευών με αλμυρές ζύμες (π.χ πίτσες, πιροσκί, κ.τ.λ) 4. Παρασκευές αλμυρών πιτών (π.χ τυρόπιτα, σπανακόπιτα, κ.τ.λ)	2	4	18	**24**	• Να αναφέρουν τα είδη των προϊόντων ζαχαροπλαστικής με αλμυρές ζύμες • Να παρασκευάζουν προϊόντα με αλμυρές ζύμες • Να παρουσιάζουν και να συντηρούν τις αλμυρές

	5. Παρουσίαση και συντήρηση					παρασκευές •
4.	**ΓΛΥΚΕΣ ΖΥΜΕΣ** 1. Είδη γλυκών ζυμών 2. Φάρσες για γλυκές πίτες 3. Παρασκευές γλυκών πιτών και ταρτών 4. Παρουσίαση και συντήρηση των γλυκών ζυμών και των προϊόντων τους.	2	4	16	**22**	• Να αναφέρουν τα είδη των προϊόντων γλυκιάς ζύμης • Να παρασκευάζουν γλυκές πίτες και τάρτες • Να παρουσιάζουν και να συντηρούν τις γλυκές ζύμες και τα προϊόντα τους
5.	**ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΠΑΞΙΜΑΔΙΩΝ -ΚΡΙΤΣΙΝΙΩΝ** 1. Κατηγορίες παξιμαδιών και κριτσινιών 2. Τρόποι παρασκευής 3. Παρουσίαση και συντήρηση των προϊόντων	2	4	10	**16**	• Να αναφέρουν τις κατηγορίες των παξιμαδιών και κριτσινιών • Να παρασκευάζουν διάφορα είδη παξιμαδιών και κριτσινιών • Να παρουσιάζουν και να συντηρούν τα παξιμάδια και τα κριτσίνια
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**94**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 4 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**96**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

«Αρτοποιία –Ζαχαροπλαστική αλεύρου», εκδόσεις Kormos
«Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου II» εκδόσεις Kormos
«Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική 'γ –Αρτοποιία» εκδόσεις Les livres de tourisme

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	24 (2ω Χ 12εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β '

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να περιγράφουν το έργο του προσωπικού του τμήματος προμηθειών του F&B.
- Να προσδιορίζουν τον κύκλο των προϊόντων στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να προσδιορίζουν τα πρότυπα και τις βασικές ανάγκες προμηθειών για μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να παραλαμβάνουν προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης
- Να εγγράφουν τα έντυπα της αποθήκης για την διαχείριση των αποθεμάτων
- Να διακινούν τα εμπορεύματα στα τμήματα της επιχείρησης που εργάζονται.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές στις αποθήκες.
- Να περιγράφουν την λειτουργία λογισμικών προγραμμάτων για την διαχείριση των αποθεμάτων με Η/Υ.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ	Β' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
	Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ 1. Γνωριμία με τις βασικές έννοιες των προμηθειών και ανάλυση των στόχων του μαθήματος 2. Κώδικας τροφίμων και ποτών 3. Φορείς και οργανώσεις προστασίας της αγοράς	1			1	• Να αναφέρουν τις βασικές έννοιες των προμηθειών • Να διατυπώνουν τις βασικές αρχές του κώδικα τροφίμων και ποτών.
2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ 1. Προσωπικό τμήματος προμηθειών (προσόντα, καθήκοντα) 2. Σχέσεις με τα τμήματα του ξενοδοχείου 3. Τμήματα εκμετάλλευσης ξενοδοχείου 4. Θέση και χώροι παραλαβής και αποθήκευσης 5. Φάσεις διοίκησης επισιτιστικών μονάδων 6. Ο κύκλος των προϊόντων 7. Διαδικασία προμηθειών 1) Πρόβλεψη αναγκών 2) Παραγγελίες –Αγορές 3) Παραλαβή 4) Αποθέματα (αποθήκευση) 5) Διακίνηση προϊόντων στα τμήματα	2			2	• Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος προμηθειών • Να αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό του τμήματος προμηθειών • Να αναλύουν τα βασικά επίπεδα διοίκησης των επισιτιστικών μονάδων • Να απαριθμούν τα στάδια του κύκλου των προϊόντων • Να περιγράφουν τη διαδικασία προμηθειών
3. ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ 1. Προσδιορισμός ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων 2. Ανάλυση μενού και καταλόγων τροφίμων και ποτών 3. Διαπίστωση αναγκών τμημάτων – αιτήσεις προμήθειας 4. Απόδοση προϊόντος 5. Προδιαγραφές προϊόντων 6. Πρότυπες συνταγές – πρότυπες μερίδες. 7. Αποθέματα ασφαλείας.	2			2	• Να προσδιορίζουν πρότυπα για την διενέργεια προμήθειας προϊόντων • Να προβλέπουν τις ανάγκες προμηθειών προϊόντων με βάση με βάση τις ανάγκες των τμημάτων • Να περιγράφουν τις προδιαγραφές προϊόντων για τις προμήθειες • Να προσδιορίζουν προμήθειες με βάση την ανάλυση του μενού και τις πωλήσεις των προϊόντων

4.	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΓΟΡΩΝ** 1. Καθορισμός προδιαγραφών 2. Προϋπολογισμοί και καθορισμός επιπέδου τιμών 3. Τεχνικές και μέθοδοι αγορών 1. με ή χωρίς διαγωνισμό 2. ημερήσιες αγορές αναλωσίμων (standing order) 3. αγορές προϊόντων για αποθήκευση (par stock) 4. Επιλογή προμηθευτών 5. Αρχική και επαναλαμβανόμενη προμήθεια 6. Παραγγελία – ημερήσια δελτία αγορών 7. Διαπραγμάτευση και σχέση με προμηθευτές	2			2	• Να καθορίζουν προδιαγραφές για την διαδικασία των αγορών • Να απαριθμούν τις τεχνικές αγορών παραγγελιών προϊόντων μιας επιχείρησης • Να προβλέπουν τις προμήθειες τροφίμων και ποτών • Να αναφέρουν τους τρόπους επιλογής προμηθευτών • Να παραγγέλνουν προϊόντα χρησιμοποιώντας τα απαραίτητα έντυπα και διαδικασίες
5.	**ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ** 1. Το έργο της παραλαβής 2. Ικανότητες προσωπικού – Εξοπλισμός 3. Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων 4. Διαδικασίες παραλαβής 1. επαλήθευση ποσότητας – ποιότητας – τιμής 2. λογιστικός έλεγχος εντύπων 3. κατανομή παραληφθέντων ειδών 5. Επιστροφές - ακυρώσεις	2			2	• Να αναφέρουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις εγκαταστάσεων και εξοπλισμού για τις παραλαβές • Να διακρίνουν τις ενέργειες παραλαβής προϊόντων • Να παραλαμβάνουν προϊόντα στο ξενοδοχείο • Να κατανέμουν τα παραληφθέντα προϊόντα ανά κατηγορία και είδος • Να χειρίζονται περιπτώσεις επιστροφών, ακυρώσεων και αμφισβητήσεων κατά την παραλαβή

6.	**ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**	**5**	**1**	**2**	**8**	• Να ορίζουν το επίπεδο αποθεμάτων • Να αναφέρουν τις αιτίες φθορών κατά την αποθήκευση • Να περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης • Να παρακολουθούν τα αποθέματα με λογιστικό και πραγματικό τρόπο • Να διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης για την οργάνωση των αποθεμάτων • Να περιγράφουν τους κανόνες για την ασφαλή και υγιεινή κατάσταση των αποθεμάτων • Να ελέγχουν τις αποθήκες μιας επιχείρησης • Να περιγράφουν τις λειτουργίες του Η/Υ στην διαχείριση των αποθεμάτων
	1. Σκοπός της διατήρησης αποθεμάτων 2. Κόστος αποθήκευσης 3. Ορισμός επιπέδου αποθεμάτων 4. Αποθέματα ασφαλείας 5. Αιτίες που προκαλούν φθορές στα τρόφιμα και ποτά 6. Κανόνες λειτουργίας αποθήκης 7. Είδη αποθηκών, εγκαταστάσεις, εξοπλισμός 8. Παρακολούθηση αποθεμάτων 1. Έντυπα αποθήκης 2. Καρτέλες είδους 3. διαχείριση αποθεμάτων με λογισμικό Η/Υ 9. Καταστροφή εμπορευμάτων 10. Έλεγχος αποθηκών 11. Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων και ποτών κατά την αποθήκευση 12. Υγειονομικός κανονισμός					
7.	**ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ**	**2**			**2**	• Να σχεδιάζουν τα βήματα εσωτερικής διακίνησης των προϊόντων στο ξενοδοχείο • Να οργανώνουν τη διανομή των εμπορευμάτων στα τμήματα της επιχείρησης • Να συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων εντός της επιχείρησης • Να ενημερώνουν τις καρτέλες ειδών των προϊόντων
	1. Διαδικασία εσωτερικής διακίνησης στα τμήματα 2. Ωράριο διανομής- εξοπλισμός- προσωπικό 3. Οργάνωση διανομής 4. Ενημέρωση καρτελών ειδών 5. Έκτακτες παραγγελίες					

8.	**ΑΠΟΓΡΑΦΕΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ**	**1**	**1**	**1**	**3**	• Να περιγράφουν την διαδικασία απογραφής προϊόντων • Να αναφέρουν τους τύπους απογραφών • Να διακρίνουν τις μεθόδους προσδιορισμού αξίας αποθέματος.
	1. Διαδικασία απογραφής 2. Τύποι απογραφών 3. Ανακύκλωση προϊόντων 4. Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθέματος					
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**17**	**2**	**3**	**22**	**12 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**24**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Ζ. Τζωρακοελευθεράκη, «Προμήθειες ξενοδοχειακών επιχειρήσεων» εκδ. Τυποκρέτα, Ηράκλειο 1992
Ν. Ράπτης, «Εμπορευματογνωσία-Προμήθειες» εκδ. Interbooks, Αθήνα 1992

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ & ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:	24 (2ω Χ 12εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να περιγράφουν το έργο του προσωπικού του τμήματος ελέγχου F&B.
- Να προσδιορίζουν τον κύκλο των προϊόντων στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να συντάσσουν μικρές εκθέσεις ελέγχου κόστους για μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Να εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να παραλαμβάνουν προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης
- Να διακινούν τα εμπορεύματα στα τμήματα της επιχείρησης που εργάζονται.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές υπογραφές.
- Να ελέγχουν τα έσοδα και τα αποθέματα στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου.
- Να υπολογίζουν το κόστος πρώτων υλών και τα λοιπά κόστη της επιχείρησης
- Να τιμολογούν τα προϊόντα με βάση την πολιτική της επιχείρησης
- Να συντάσσουν τις τιμές των πιάτων για α λα καρτ, ταμπλ ντ' οτ μενού και καταλόγους
- Να λειτουργούν λογισμικά προγράμματα για την διαχείριση των αποθεμάτων με Η?Υ.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ & ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ	Β' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:24				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
	Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ 1. Γνωριμία με τις έννοιες του κόστους και ανάλυση των στόχων του μαθήματος	1			1	• Να αναφέρουν τις βασικές έννοιες κόστους • Να διατυπώνουν τη σκοπιμότητα της κοστολόγησης για μια επιχείρηση.
2. ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ F&B 1. Οργανόγραμμα προσωπικού (προσόντα, καθήκοντα) 2. Συνεργασία με τα τμήματα του ξενοδοχείου 3. Τμήματα εκμετάλλευσης ξενοδοχείου 4. Φάσεις διοίκησης επισιτιστικών μονάδων	1			1	• Να περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος ελέγχου • Να διακρίνουν τα τμήματα εκμετάλλευσης του ξενοδοχείου και τη σχέση μεταξύ τους • Να αναλύουν τα βασικά επίπεδα διοίκησης των επισιτιστικών μονάδων
3. ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ F&B 1. Ο κύκλος των προϊόντων 2. Προσδιορισμός προτύπων 3. Προϋπολογισμοί 4. Πίνακες αποτελεσμάτων 5. Εκθέσεις ελέγχου 6. Έντυπα 7. Διαχείριση αποθεμάτων	2	1		3	• Να περιγράφουν τον κύκλο των προϊόντων στην επιχείρηση • Να προσδιορίζουν πρότυπα για την διενέργεια ελέγχου προϊόντων • Να περιγράφουν τη λειτουργία των προϋπολογισμών και εκθέσεων ελέγχου • Να κατονομάζουν τα έντυπα του τμήματος ελέγχου

4.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ** 1. Αγορές 1. Τεχνικές & μέθοδοι αγορών 2. Πρόβλεψη προμηθειών 3. Δελτίο παραγγελίας 2. Παραλαβές 1. Διαδικασίες 2. Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων 3. Αποθήκευση 1. Διαχείριση αποθεμάτων 2. Είδη αποθηκών 3. Έντυπα αποθήκης 4. Εσωτερική Διακίνηση 1. Έντυπα διακίνησης στα τμήματα 5. Παραγωγή 6. Διάθεση - Πωλήσεις	3	1		4	• Να απαριθμούν τις τεχνικές αγορών παραγγελιών προϊόντων μιας επιχείρησης • Να προβλέπουν τις προμήθειες τροφίμων και ποτών • Να διακρίνουν τις ενέργειες παραλαβής προϊόντων • Να παραλαμβάνουν προϊόντα στο ξενοδοχείο • Να περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης • Να διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης για την διαχείριση των αποθεμάτων • Να σχεδιάζουν τα βήματα εσωτερικής διακίνησης των προϊόντων στο ξενοδοχείο • Να συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων εντός της επιχείρησης • Να περιγράφουν τον τρόπο ελέγχου της παραγωγής και της διάθεσης των προϊόντων
5.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ** 1. Έλεγχος εσόδων και αποθεμάτων στα τμήματα 1. Λογιστικός έλεγχος παραστατικών 2. Απογραφές 2. Ταμπλώ - Εστιατόρια - Μπαρ 1. Δελτία παραγγελίας, κατάσταση δικαιούμενων, τιμολόγια, λογαριασμοί κ.α 3. Κουζίνα 1. φύλλα παραγωγής 2. Μεριδολόγιο 4. Υποδοχή 1. Παραστατικά στοιχεία 2. Σύγκριση στοιχείων με τα τμήματα	2		1	**3**	• Να διενεργούν λογιστικό έλεγχο παραστατικών των επισιτιστικών τμημάτων • Να κάνουν απογράφη προϊόντων • Να διακρίνουν τα απαραίτητα έντυπα για τον έλεγχο των τμημάτων πώλησης εστιατόριο, μπαρ • Να ελέγχουν τα παραστατικά του ταμπλώ • Να σχεδιάζουν φύλλα παραγωγής για την κουζίνα • Να αναφέρουν τη διαδικασία ελέγχου των προϊόντων από την κουζίνα • Να συγκρίνουν τα έντυπα των τμημάτων για την εξαγωγή αποτελεσμάτων • Να περιγράφουν τα παραστατικά στοιχεία ελέγχου του τμήματος υποδοχής

6.	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** 1. Διακρίσεις κόστους 2. Γενικές αρχές και τρόποι κοστολόγησης 3. Υπολογισμός κόστους α' υλών 1. Τιμές αγοράς, προσφορές 2. Αποθέματα 3. Απόδοση τροφίμων, φύρα 4. Εργατικό κόστος 1. Πρότυπα απόδοσης και κόστους εργασίας 5. Λειτουργικό κόστος 6. Φορολογικές και άλλες επιβαρύνσεις 7. Σύγκριση αποτελεσμάτων με τους στόχους 8. Υπολογισμός κέρδους	3	1		**4**	• Να διακρίνουν τις κατηγορίες κόστους • Να αναφέρουν τις γενικές αρχές και τους τρόπους κοστολόγησης • Να υπολογίζουν το κόστος των πρώτων υλών • Να διατυπώνουν την έννοια του εργατικού και λειτουργικού κόστους • Να εντοπίζουν τους φόρους και τις πρόσθετες επιβαρύνσεις για μια επισιτιστική επιχείρηση • Να υπολογίζουν το κέρδος στα προϊόντα της επιχείρησης
7.	**ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ** 5. Μέθοδοι τιμολόγησης 1. Υποκειμενικές 2. Αντικειμενικές 6. Μεριδοποίηση 7. Σύνταξη τιμών 1. πιάτων α λα καρτ 2. μενού ταμπλ ντ' οτ 3. καταλόγου	2		1	**3**	• Να αναφέρουν τις μεθόδους τιμολόγησης • Να τιμολογούν τα προϊόντα με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης • Να διακρίνουν τα τρόφιμα σε μερίδες με βάση τη νομοθεσία και την πολιτική της επιχείρησης • Να συντάσσουν τιμές για τα εδέσματα μενού α λα καρτ, ταμπλ ντ' οτ και καταλόγων του εστιατορίου
8.	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ F&B** 1. Διαχείριση αποθεμάτων με Η/Υ 1. κωδικοποίηση 2. εισαγωγή δεδομένων – καταχωρήσεις 3. εκτυπώσεις κόστους - στατιστικές 4. γραμμωτός κώδικας (bar code) 5. λειτουργία POS		1	2	**3**	• Να περιγράφουν τις λειτουργίες του Η/Υ στην διαχείριση των αποθεμάτων • Να εισάγουν τα απαραίτητα στοιχεία στον Η/Υ για την εξαγωγή αποτελεσμάτων ελέγχου του κόστους • Να λειτουργούν προγράμματα διαχείρισης αποθήκης και POS
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	14	4	4	**22**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 1 ΩΡΑ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**24**	

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 24 ΩΡΕΣ ΤΕΤΡΑΜΗΝΙΑΙΟ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Εργασιακές Σχέσεις στον Τουρισμό» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

Να κατανοήσουν το θεωρητικό υπόβαθρο των ανθρωπίνων και εργασιακών σχέσεων
Να προσδιορίζουν την έννοια της στελέχωσης και να αναφέρουν τον σκοπό και την σημασία της καθώς και να αναφέρουν τα βασικά συστατικά στοιχεία της.
Να εντοπίσουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς εργασίας και γνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης
Να γνωρίζουν την έννοια του συνδικαλισμού και να επεξηγούν την έννοια και το περιεχόμενο της συλλογικής σύμβασης εργασίας
Να αναζητούν εργασία καθώς και να εξετάσουν το ενδεχόμενο ανάπτυξης δικής τους επιχείρησης

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

		Διάγραμμα ύλης : ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	Έτους Β				
		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 24				**ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ**	**4**			**4**	
		Η έννοια των ανθρωπίνων σχέσεων Ιστορική αναδρομή. Τα κυριότερα θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης. Η θεωρία των ανθρωπίνων σχέσεων Η έννοια των εργασιακών σχέσεων. Εργασία και επάγγελμα. Η ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς					Να κατανοήσουν την έννοια των ανθρωπίνων σχέσεων και των εργασιακών σχέσεων και την σημασία τους στο χώρο εργασίας. Να εκθέτουν τα Θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης των Taylor, Mayo, Maslow και να τα συγκρίνει. Να εξηγούν την ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς γενικότερα άλλα και ειδικότερα στον εργασιακό χώρο.

		Η Διοίκηση ανθρωπίνων πόρων					Να ορίζουν την διοίκηση Ανθρώπινων πόρων ως νέο τρόπο προσέγγισης της Διοίκησης Προσωπικού.
2		**Η ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ**	**8**			**8**	
	2.1	**Προγραμματισμός του ανθρώπινου δυναμικού της ξενοδοχειακής μονάδας** Απογραφή προσωπικού, πρόβλεψη αναγκών, πρόβλεψη προσφοράς, διαμόρφωση σχεδίων για την κάλυψη των θέσεων					Να προσδιορίζουν την έννοια της στελέχωσης και να αναφέρουν τον σκοπό και την σημασία της. Να αναφέρουν τα βασικά συστατικά στοιχεία της. Να αναφέρουν και να περιγράφουν τα στάδια του προγραμματισμού του ανθρώπινου δυναμικού σε μια τουριστική επιχείρηση.
	2.2.	**Αναζήτηση και εύρεση προσωπικού** Προσδιορισμός των αναγκών, προσέλκυση υποψηφίων.					Να επεξηγούν τον τρόπου που προσδιορίζονται οι ανάγκες πρόσληψης προσωπικού.
	2.3.	**Μέθοδοι επιλογής προσωπικού**					Να περιγράφουν τις μεθόδους επιλογής προσωπικού και Να επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους.
	2.4.	**Εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού** Σχεδιασμός εκπαιδευτικού προγράμματος, είδη και μέθοδοι εκπαίδευσης, οφέλη εκπαίδευσης, Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος					Να κατανοήσουν την σημασία του σωστού σχεδιασμού εκπαιδευτικού προγράμματος και την αναγκαιότητα πραγματοποίησης αξιολόγησης. Να επιλέγουν την κατάλληλη εκπαιδευτική μέθοδο.
	2.5.	**Αξιολόγηση της απόδοσης του προσωπικού** Διαχείριση και αξιολόγηση της απόδοσης Προβλήματα αξιολόγησης					Να συνειδητοποιήσουν ότι η αξιολόγηση πραγματοποιείται με στόχο την εκτίμηση της απόδοσης του εργαζόμενου και την βελτίωση του
	2.6.	Πολιτική Αμοιβών - Τρόποι αμοιβής					Να εξηγούν τα προβλήματα που μπορούν να παρουσιαστούν κατά την αξιολόγησης του προσωπικού.

	2.7.	Μεταβολές υπηρεσιακής κατάστασης Προαγωγές, Μεταθέσεις, υποβιβασμοί, απολύσεις, αποχωρήσεις					κατά την αξιολόγησης του προσωπικού. Να κατανοήσουν τον τρόπου που καθορίζονται οι αμοιβές Να διατυπώνουν τον τρόπο που μπορεί να μεταβληθεί η υπηρεσιακή κατάσταση των εργαζομένων
3		**Η ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΚΛΑΔΟ**	5			5	
	3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. 3.6. 3.7. 3.8.	Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, προοπτικές και προβλήματα στην τουριστική αγορά εργασίας Το πρόβλημα της εποχιακής απασχόλησης Σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα Το πλαίσιο των εργασιακών σχέσεων του τουριστικού τομέα στην Ελλάδα Τουριστική – Επαγγελματική Συνείδηση Κλαδική συλλογική Σύμβαση Εργασίας Ξενοδοχοϋπαλλήλων Συνδικαλισμός έννοια και σκοπός. Ελληνικός συνδικαλισμός Διακίνηση εργαζομένων στο Τουρισμό στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης					Να εντοπίσουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς εργασίας Να γνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα. Να αποκτήσουν τουριστική συνείδηση Να κατανοήσουν την διαδικασία υπογραφής συλλογικών συμβάσεων Να επεξηγούν τα βασικά σημεία της κλαδική Σύμβασης Εργασίας Ξενοδοχοϋπαλλήλων Να διατυπώνουν τι είναι συνδικαλισμός και να αναφέρει στοιχεία για τον ελληνικό συνδικαλισμό Να αντιληφθούν την δυνατότητα απασχόλησης σε κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής ένωση
4		**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΥΡΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**	4			4	
	4.1. 4.2. 4.3.	Προσδιορισμός επαγγελματικών και προσωπικών προσόντων Τρόποι αναζήτησης εργασίας στην Ελλάδα και στη Ευρωπαϊκή Ένωση Σύνταξη βιογραφικού σημειώματος					Να επισημάνουν τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα των εργαζομένων στον τουρισμό και να γνωρίζει πως μπορεί να αναπτύξει αυτά τα προσόντα Να αναζητούν εργασία στην Ελλάδα και στην ΕΕ Να συντάσσουν βιογραφικό σημείωμα

5		**ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ**	**2**			**2**	
	5.1. 5.2. 5.3. 5.4.	Δυνατότητα ίδρυσης και λειτουργίας ατομικής επιχείρησης Ανάλυσης των ευκαιριών αλλά και των αδύνατων σημείων και κινδύνων κατά το επιχειρείν Ανάλυση του προϊόντος και του κλάδου Χρηματοοικονομικός σχεδιασμός. Δυνατότητα επιδότησης					Να εκτιμήσουν τους παράγοντες που πρέπει να λάβουν υπόψη τους προκειμένου να λειτουργήσουν ιδιωτική τουριστική επιχείρηση.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**23**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**1**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**24**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βάλακας Ι., Οικονομάκη Κ., *Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Νικολάου Σμοκοβίτη Λ., *Εργασιακές Σχέσεις*, Εκδόσεις ΕΑΠ, Αθήνα 1999.

Σαλεσιώτης Μιχάλης, *Ανθρώπινες Εργασιακές Σχέσεις στις Τουριστικές Επιχειρήσεις*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999.

Χατζηπατέλη Π.,Γρηγοράκη Ε., Ανάπτυξη Ανθρώπινων πόρων, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2003

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ ΤΕΤΡΑΜΗΝΙΑΙΟ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουριστική Νομοθεσία» είναι μετά το πέρας των μαθημάτων οι μαθητές να είναι ικανοί να:

Αναγνωρίζουν τις προϋποθέσεις ανέγερσης και λειτουργίας ξενοδοχείου.
Κατανοούν τις προδιαγραφές καθώς και τις βασικές υποχρεώσεις των διαφόρων τύπων καταλυμάτων.
Να παραθέτουν τις απαραίτητες διαδικασίες και τα απαραίτητα έγγραφα για την ίδρυση και λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
Εντοπίζουν τις υποχρεώσεις του τουριστικού κλάδου.
Εκθέτουν το νομικό πλαίσιο που αφορά στην εκμετάλλευση αιγιαλών από ξενοδοχείο, στη λειτουργία καταστημάτων μέσα στα ξενοδοχεία.
Διακρίνουν τις νομικές υποχρεώσεις των ξενοδοχείων σε θέματα πυρασφάλειας και προστασίας του περιβάλλοντος.
Αναγνωρίζουν το νομικό καθεστώς λειτουργίας των τουριστικών και ναυλομεσιτικών γραφείων, καθώς και των τουριστικών μεταφορών.
Αναφέρουν τους ελληνικούς φορείς τουρισμού.

ΜΑΘΗΜΑ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Β΄ ΤΑΞΗ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
1		**ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ**	**4**			**4**	
	1.1.	Ξενοδοχεία					Να ενημερωθούν για το νομικό πλαίσιο που τα τουριστικά καταλύματα και ορίζει τις προδιαγραφές αλλά και τις υποχρεώσεις των επιχειρήσεων.
	1.2.	Οργανωμένες τουριστικές κατασκηνώσεις					
	1.3.	Αυτοεξυπηρετούμενα καταλύματα					
	1.4.	Τουριστικές εγκαταστάσεις διημέρευσης					Να ορίζουν τα καταλύματα και να κατανοούν τις ομοιότητες και τις διαφορές τους
	1.5.	Ενοικιαζόμενα επιπλωμένα δωμάτια και διαμερίσματα.					
	1.6.	Τουριστικές εγκαταστάσεις με ειδικές χρήσεις					
2.		**ΕΓΚΡΙΣΗ ΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΥΡΙΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**	**6**			**6**	
	2.1.	Ορισμός διακρίσεις και κατηγορίες ξεν/χείων					Να εκθέτουν τα στάδια της διαδικασίας που πρέπει να ακολουθήσει και τις ενέργειες που πρέπει να προβεί ένας επιχειρηματίας προκειμένου να λειτουργήσει μια ξενοδοχειακή
	2.2.	Έγκριση καταλληλότητας Οικοπέδου					
	2.3.	Έγκριση αρχιτεκτονικής μελέτης					

	2.4.	Χορήγηση σήματος λειτουργίας					επιχείρηση. Να αναγνωρίζουν τις προϋποθέσεις ανέγερσης των ξενοδοχείων. Να ορίζουν τι είναι το ειδικό σήμα λειτουργίας. Να αναφέρουν τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για τη χορήγηση του ειδικού σήματος, τις περιπτώσεις που αυτό χορηγείται, τις κυρώσεις σε περίπτωση ανυπαρξίας του καθώς και τις περιπτώσεις που μπορεί να γίνει άρση του σήματος λειτουργίας.
	2.5	Ειδικές προδιαγραφές για φιλοξενία ΑΜΕΑ					Να προσδιορίζουν τις απαραίτητες προδιαγραφές που πρέπει να πληροί μια ξενοδοχειακή ή επισιτιστική επιχείρηση ώστε να φιλοξενήσει ΑΜΕΑ
	2.6	Η ίδρυση και λειτουργία επισιτιστικών επιχειρήσεων					Να παραθέτουν τις απαραίτητες διαδικασίες και τα απαραίτητα έγγραφα για την ίδρυση και λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης
3		**Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ**	6			6	
	3.1.	Τα προσόντα των ξενοδόχων					Να αναγνωρίζουν τα προσόντα και τους υποχρεώσεις των ξενοδόχων καθώς και τις υποχρεώσεις των πελατών.
	3.2.	Οι υποχρεώσεις των ξενοδόχων					Να παραθέτουν τις νομικές υποχρεώσεις των ξενοδόχων σε θέματα διακίνησης συναλλάγματος, πυροπροστασίας και τιμολόγησης.
	3.3.	Οι υποχρεώσεις των πελατών					Να αναφέρουν τα είδη καταστημάτων που επιτρέπεται να λειτουργούν σε ξενοδοχεία και να παραθέτουν το νομικό πλαίσιο λειτουργίας τους.
	3.4.	Διακίνηση συναλλάγματος					Να αναφέρουν τα όργανα για τη διεξαγωγή λειτουργικών ελέγχων και να αναγνωρίζουν το πλαίσιο τήρησης των δελτίων λειτουργικότητας.
	3.5.	Πυροπροστασία κτιρίων					Να εκθέτει τις κυρώσεις που επιβάλλονται στην περίπτωση που ο επιχειρηματίας δεν συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία.
	3.6.	Λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις					
	3.7.	Καθορισμός τιμών ξενοδοχείων					
	3.8.	Επιθεώρηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων					
	3.9.	Κυρώσεις κατά των ξενοδόχων					

4		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑΥΛΟΜΕΣΙΤΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ**	**1**			**1**	
	4.1.	Τουριστικά Γραφεία					Να περιγράφουν το νομικό καθεστώς λειτουργίας των τουριστικών και ναυλομεσιτικών γραφείων
	4.2.	Ναυλομεσιτικά Γραφεία					
5.		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ**	**3**			**3**	
	5.1.	Ειδικά Τουριστικά Λεωφορεία					Να διατυπώνουν τις προϋποθέσεις κίνησης Ειδικών Τουριστικών Λεωφορείων.
	5.2.	Επιχειρήσεις εκμίσθωσης Ι.Χ. αυτοκινήτων					Να αναφέρουν τις προϋποθέσεις: • λειτουργίας επιχείρησης εκμίσθωσης ΙΧ • ναύλωσης επαγγελματικού πλοίου αναψυχής • ναύλωσης αεροσκάφους
	5.3.	Πλοία αναψυχής					
	5.4.	Τουριστικά τρένα					
	5.5.	Αερομεταφορές					Να εκτιμούν τις κυρώσεις που επιβάλλονται στην περίπτωση παραβίασης τις νομοθεσίας για τις τουριστικές μεταφορές.
6		**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**	**2**			**2**	
	6.1.	Προστασία Φυσικού Περιβάλλοντος					Να εκτιμούν την σημασία της προστασία του περιβάλλοντος
	6.2.	Προστασία Πολιτιστικού Περιβάλλοντος					Να περιγράφουν τις δράσεις που αναπτύσσονται για την προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος από την ξενοδοχειακή δραστηριότητα.
	6.3.	Εκμετάλλευση αιγιαλών από ξενοδοχεία					Να εξηγεί τους τρόπους προστασίας των αιγιαλών από τις δραστηριότητες μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
7.		**ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**	**1**			**1**	
	7.1.	Ιστορική αναδρομή των διεθνών οργανισμών του τουρισμού.					Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Ε.Ο.Τ.
	7.2.	Ο Ε.Ο.Τ.					Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Ξ.Ε.Ε.
	7.3.	Το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδας (Ξ.Ε.Ε.)					Να περιγράφει τους σκοπούς, τις αρμοδιότητες, την δομή και τον ρόλο του Π.Ο.Ξ.
	7.4.	Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Ξενοδόχων (Π.Ο.Ξ.).					
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**23**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**1**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**24**	

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- **Ευθυμιάτου – Πουλάκου Αντωνία**, *Τουριστική Νομοθεσία*, Εκδόσεις INTERBOOKS, Αθήνα 2004
- **Ευθυμιάτου – Πουλάκου Αντωνία**, *Τουριστικό Δίκαιο*, Εκδόσεις Σάκκουλα, Αθήνα 1997
- **Μέντης Γρηγόριος, Δημήτριος Μανωλόπουλος**, *Τουριστική Νομοθεσία*, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2004

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006

ΜΑΘΗΜΑ:	ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β΄

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να κατανοήσουν τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων με Η/Υ για μια επισιτιστική επιχείρηση.
- Να αναφέρουν τα σημαντικότερα λογισμικά προγράμματα για Η/Υ στη διαχείριση των αποθεμάτων ενός ξενοδοχείου.
- Να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες παρακολούθησης αποθεμάτων με Η/Υ.
- Να καταχωρούν και να τροποποιούν στοιχεία στο πρόγραμμα.
- Να εκτυπώνουν καρτέλες είδους και κατάστασης κίνησης αποθήκης.
- Να εκτυπώνουν αναφορές κόστους διαφορετικών παραμέτρων με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Να διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης με Η/Υ.
- Να ενημερώνουν τις καρτέλες των ειδών της αποθήκης με βάση τις πωλήσεις του POS.
- Να εκτυπώνουν τις βασικές συγκεντρωτικές καταστάσεις ανά ημέρα και μήνα.
- Να εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές στις αποθήκες.
- Να πραγματοποιούν έναρξη και λήξη χρονικής περιόδου και να αντιγράφουν αρχεία (Back up) από το πρόγραμμα Η/Υ.

ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ		Β' ΤΑΞΗ				ΤΜΗΜΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:48				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**	1			1	• Να αναφέρουν τους σκοπούς της χρήσης Η/Υ στις προμήθειες. • Να αναφέρουν τα γνωστότερα λογισμικά προγράμματα αποθήκης της αγοράς.
	1. Σκοπιμότητα της χρήσης Η/Υ στην οργάνωση της αποθήκης. 2. Γνωριμία με τα βασικά λογισμικά προγράμματα της αγοράς.					
2.	**ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ ΜΕ Η/Υ**	2	1		3	• Να περιγράφουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα χρήσης Η/Υ στην διαχείριση των αποθεμάτων. • Να αναφέρουν τις προδιαγραφές για την επιλογή λογισμικού προγράμματος και Hardware για την αποθήκη. • Να αναλύουν τις δυνατότητες διαχείριση αποθεμάτων με Η/Υ. • Να περιγράφουν τις βασικές λειτουργίες της παρακολούθησης αποθεμάτων με Η/Υ.
	1. Πλεονεκτήματα χρήσης Η/Υ στην διαχείριση αποθεμάτων. 2. Δαπάνες εγκατάστασης και χρήσης Η/Υ. 3. Επιλογή λογισμικού προγράμματος και Η/Υ. 4. Δυνατότητες. 1) Καταγραφή αξιών και κόστους αποθεμάτων. 2) Έλεγχος διακίνησης. 3) Διάφορες εκτυπώσεις και αναφορές. 4) Παρακολούθηση ειδών, τμημάτων και προμηθευτών. 5. Βασικές λειτουργίες ηλεκτρονικής παρακολούθησης. 1) Καταχώρηση στοιχείων, παράμετροι ειδών. 2) Κινήσεις ειδών αποθήκης. 3) Καρτέλες είδους. 4) Ανάλυση κόστους – έλεγχος εσόδων. 5) Συγκεντρωτικές καταστάσεις.					

3.	**ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ**	2	2	6	10	• Να προσδιορίζουν πρότυπα και παραμέτρους για την διαχείριση αποθεμάτων με Η/Υ. • Να καταχωρούν στοιχεία για τα αποθέματα στο λογισμικό πρόγραμμα Η/Υ • Να τροποποιούν στοιχεία του προγράμματος διαχείρισης αποθεμάτων Η/Υ • Να καταγράφουν τα είδη του καταλόγου με τα απαραίτητα στοιχεία για την εξαγωγή αποτελεσμάτων
	1. Προσδιορισμός ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων. 2. Κωδικοί είδους, μονάδες μέτρησης, τιμές. 3. Καταχώρηση- τροποποίηση – διαγραφή είδους, προμηθευτών, τμημάτων, κατηγοριών. 4. Καταγραφή μενού και καταλόγων τροφίμων και ποτών 5. Απόδοση προϊόντος. 6. Πρότυπες συνταγές – πρότυπες μερίδες. 7. Αποθέματα ασφαλείας.					
4.	**ΚΙΝΗΣΕΙΣ ΕΙΔΩΝ ΑΠΟΘΗΚΗΣ**	2	2	4	8	• Να αναφέρουν τους τύπους των παραστατικών που χρησιμοποιούνται στην αποθήκη. • Να πραγματοποιούν καθημερινές εγγραφές κίνησης ειδών αποθήκης. • Να ενημερώνουν τις «ψηφιακές» καρτέλες με τις εισαγωγές και εξαγωγές των ειδών από την αποθήκη. • Να εμφανίζουν σε εκτυπώσεις τα υπόλοιπα των ειδών της αποθήκης. • Να αναλύουν την κίνηση αποθηκών με εκτυπώσεις.
	1. Τύποι παραστατικών. 2. Καταχώρηση και έλεγχος καθημερινών κινήσεων. 3. Εμφάνιση – τροποποίηση- διαγραφή εγγραφών. 4. Ενημέρωση αποθηκών – ημερολόγιο -Υπόλοιπα ειδών. 5. Ισοζύγια αποθηκών. 6. Ανάλυση κίνησης αποθηκών με εκτυπώσεις. 7. Ανάλυση κίνησης είδους και κατηγορίας. 8. Κατάλογοι τιμών πώλησης τμημάτων.					
5.	**ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΙΔΟΥΣ**	1	2	3	6	• Να εγγράφουν τα στοιχεία στην καρτέλα είδους. • Να αναλύουν την κίνηση και τα υπόλοιπα των ειδών. • Να τροποποιούν και να διαγράφουν καρτέλες και κατηγορίες είδους. • Να εκτυπώνουν την κίνηση μιας καρτέλας. • Να καταχωρούν σύνθετα είδη.
	1. Εγγραφή στοιχείων. 2. Κίνηση και υπόλοιπο. 3. Καταχώρηση- τροποποίηση- διαγραφή τιμών. 4. Εκτύπωση οριστικών καρτελών. 5. Σύνθετα είδη.					

6.	**ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ- ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΣΟΔΩΝ**	5	1	2	8	• Να περιγράφουν τις ημερήσιες και μηνιαίες αναφορές ειδών. • Να εκτυπώνουν αναφορές κόστους με παραμέτρους. • Να προσδιορίζουν την ποσότητα και την αξία εισαγωγών και εξαγωγών της αποθήκης. • Να διακρίνουν τα θεωρητικά και πραγματικά έσοδα μηνός. • Να εξάγουν αποτελέσματα κέρδους και κόστους υλών ανά χρονική περίοδο.
	1. Ημερήσιες και μηνιαίες αναφορές ειδών 2. Εκτυπώσεις με παραμέτρους 1. είδους 2. κατηγορίας 3. περιόδου 4. τμήματος 5. προμηθευτή 6. διακινητή 3. Ποσότητα και αξία εισαγωγών και εξαγωγών 4. Θεωρητικό και πραγματικό έσοδο μηνός 5. Ανάλυση κόστους – κέρδους μεριδολογίων					
7.	**ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ (POS)**	1	1	1	3	• Να περιγράφουν την λειτουργία ενός ταμειακού συστήματος POS. • Να χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS. • Να ενημερώνουν τις καρτέλες των ειδών της αποθήκης με βάση τις πωλήσεις.
	1. Λειτουργία συστήματος Point Of Sales στα τμήματα. 2. Βασικές ενέργειες ταμείου (καταχωρήσεις, αλλαγές, έκδοση λογαριασμών). 3. Κεντρικό μενού προγράμματος. 4. Σύνδεση προγράμματος με αποθήκη. 5. On line ενημέρωση καρτελών ειδών. 6. Εκτυπώσεις και αποτελέσματα.					
8.	**ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ**	1	1	3	5	• Να εκτυπώνουν τις κύριες συγκεντρωτικές καταστάσεις ανά ημέρα και μήνα. • Να εκτελούν εκτυπώσεις απογραφών. • Να προσδιορίζουν την αξία αποθέματος με τον Η/Υ.
	1. Καθημερινές και μηνιαίες εκτυπώσεις. 2. Ανάλυση ειδών- Πωλήσεις- Stock- Όρια ασφαλείας. 3. Καταστάσεις απογραφών. 4. Προσδιορισμός αξίας αποθέματος με τον Η/Υ.					

9.	**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ**		**1**	**1**	**2**	• Να περιγράφουν την διαδικασία ηλεκτρονικής καταχώρησης των στοιχείων της αποθήκης. • Να πραγματοποιούν έναρξη και λήξη χρονικής περιόδου στο λογισμικό πρόγραμμα της αποθήκης. • Να αντιγράφουν αρχεία (Back up).
	1. Εμφάνιση μηχανογραφικής διαδικασίας και πληρότητας αρχείων. 2. Ξεκίνημα – Λήξη έτους, μηνός. 3. Διαγραφή παλαιών αντιγράφων. 4. Διαδικασία ασφαλούς αρχειοθέτηση και αντιγραφής αρχείων (Back up). 5. αναβάθμιση προγράμματος.					
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ	**19**	**11**	**16**	**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ x 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Συστήνεται η αναπαραγωγή του εγχειριδίου χρήσης του λογισμικού προγράμματος που θα επιλεγεί για την διδασκαλία του μαθήματος.

Προτεινόμενα προγράμματα: ESTIA (HIT), POS (HIT), ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ (SUNSOFT), ΑΜΒΡΟΣΙΑ (SUNSOFT), MICROS (SINGULAR)

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ 2006			
ΜΑΘΗΜΑ:	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ:**	48 (2ω Χ 24εβδ)
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	ΕΠΑ. Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ:	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ:**	Β'

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Να αποκτήσουν οι σπουδαστές τη σωστή τεχνική κατάρτιση και γνώση σχετικά με το σερβίρισμα εμφανίσιμων παρασκευών.
- Να εφαρμόζουν τους κανόνες της διακόσμησης έτσι ώστε να έχουν ένα καλό και άρτιο αισθητικό αποτέλεσμα.
- Να δημιουργούν διακοσμητικά παρασκευάσματα χρησιμοποιώντας τη φαντασία τους.
- Να χρησιμοποιούν σωστά τα υλικά και τα χρώματα έτσι ώστε να επιτυγχάνουν ένα καλλιτεχνικό αποτέλεσμα.
- Να επιλέγουν τη σωστή θέση των ζαχαροπλαστικών παρασκευασμάτων σε έναν μπουφέ ή σε μία βιτρινα έτσι ώστε να επιτύχουν την καλύτερη δυνατή προβολ τους.
- Να διακοσμούν γλυκίσματα και να καλλωπίζουν διάφορες συνθέσεις, ώστε να κεντρίζουν το αισθητικό ενδιαφέρον του καταναλωτή.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ		Β' ΤΑΞΗ				ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ-ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ		ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
		Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1.	**1. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ** 1.1 Γνωριμία με τη διακόσμηση παρασκευών. 1.2 Η προβολή της επιχείρησης μέσω του προσωπικού και τον παρασκευών από τη διακόσμηση.	1			1	• Να κατανοήσουν τη σημασία της διακόσμησης των παρασκευών. • Να συνοψίζουν τα πλεονεκτήματα της διακόσμησης των παρασκευών για την προβολή της επιχείρησης..
2.	**2. ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΤΗΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ.** 2.1 Γνωριμία με τα υλικά και τα στοιχεία της διακόσμησης. 2.2 Χρήση και προετοιμασία υλικών. 2.3 Η ανάδειξη των χαρακτηριστικών των υλικών με τη διακόσμηση.	1			1	• Να αναγνωρίζουν τα υλικά και τα στοιχεία που χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση των παρασκευών. • Να εκτιμήσουν την παρασκευή καλιτεχνικών συνθέσεων. • Να χρησιμοποιούν τα απαιτούμενα υλικά διακόσμησης.
3	**3. ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ**					•

	3.1 Κανόνες που διέπουν την διακόσμηση. 3.2 Οι συνδυασμοί των χρωμάτων και των υλικών. 3.3 Η θέση (τοποθέτηση)των διακοσμητικών στοιχείων. 3.4 Οι τάσεις παρουσίασης παρασκευών και η εξέλιξη τους.(νέες και παλαιότερες συνήθειες) 3.5 Τρόποι επεξεργασίας υλικών (με το τηγάνισμα, με το ψήσιμο, με την αποξήρανση και με την χρήση φρέσκων υλικών). 3.6 Η διακόσμηση έτοιμου πιάτου και η διακόσμηση πιατέλας. 3.7 Οι βάσεις των διακοσμητικών στοιχείων.	1				• Να κατανοήσουν τους βασικούς κανόνες της διακόσμησης. • Να επιλέγουν τους σωστούς συνδυασμούς χρωμάτων. • Να συνδυάζουν τους χρωματισμούς και τα ανάλογα υλικά σύμφωνα με τις τάσεις της εποχής.. • Να σχεδιάζουν την τοποθέτηση των διακοσμητικών έργων σε ένα πιάτο ή μπουφέ για την σωστή ανάδειξή τους. • Να απαριθμούν τους τρόπους επεξεργασίας των υλικών. • Να περιγράφουν ένα διακοσμημένο πιάτο ή μία πιατέλα με τα ανάλογα παρασκευάσματα υλικά και χρώματα.. • Να κατονομάζουν τις βάσεις των διακοσμητικών στοιχείων.
4	**4. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ** 4.1 Επιλογή και χρήση των υλικών και των εργαλείων. 4.2 Προετοιμασία και επιλογή του σχεδίου. 4.3 Επιλογή και συνδυασμός χρωμάτων. 4.4 Τεχνικές σκαλίσματος. 4.5 Συντήρηση και παρουσίαση του έργου.		1	1	2	• Να αναγνωρίζουν και να χειρίζονται τα απαιτούμενα εργαλεία. • Να επιλέγουν τα ανάλογα υλικά για τη διακόσμηση. • Να περιγράφουν το σχέδιο και τους χρωματισμούς που θα χρησιμοποιήσουν στην διακοσμητική σύνθεση. • Να πειραματίζονται στις τεχνικές σκαλίσματος.. • Να γνωρίζουν τους τρόπους συντήρησης διακοσμητικών συνθέσεων.
5	**5. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ PÂTE D' AMANDE** 5.1 Σωστή επιλογή εργαλείων. 5.2 Επιλογή σχεδίου και προετοιμασία. 5.3 Συνδυασμός χρωμάτων . 5.4 Τεχνικές επεξεργασίας και σύνθεσης με pate d' amande. 5.5 Συντήρηση και παρουσίαση της σύνθεσης.		1	3	4	• Να προετοιμάζουν τα σχέδια, τους χρωματισμούς και τα ενδεδειγμένα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν. • Να δημιουργούν διακοσμητικές συνθέσεις. • Να αναφέρουν τις σωστές συνθήκες συντήρησης.

6	**6. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ PASTILLAGE ΚΑΙ ΑΥΓΟΓΛΑΣΣΟ** 6.1 Επιλογή των εργαλείων και σωστή χρήση τους. 6.2 Επιλογή και προετοιμασία σχεδίου. 6.3 Παρασκευή και χρωματισμός του pastillage. 6.4 Τεχνικές σύνθεσης. 6.5 Παρασκευή, επεξεργασία και στολισμός με αυγόγλασσο. 6.6 Συντήρηση του έργου.		1	3	4	• Να επιλέγουν τα σχέδια, τους χρωματισμούς και τα ενδεδειγμένα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν για την διακόσμηση με pastillage και αυγόγλασσο. • Να δημιουργούν διακοσμητικές συνθέσεις. με pastillage και αυγόγλασσο • Να αναφέρουν τις σωστές συνθήκες συντήρησης. ενός έργου διακόσμησης.
7	**7. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΠΑΣΤΑ ΖΑΧΑΡΗΣ** 7.1 Σωστή επιλογή και χρήση εργαλείων. 7.2 Επιλογή και προετοιμασία σχεδίου. 7.3 Συνδυασμός χρωμάτων . 7.4 Επεξεργασία και συνθέσεις με την πάστα ζάχαρης. 7.5 Συντήρηση και παρουσίαση του έργου.		1	1	2	• Να προετοιμάζουν τα σχέδια. για διακόσμηση με πάστα ζάχαρης • Να επιλέγουν τους σωστούς συνδυασμούς χρωμάτων και να χρησιμοποιούν τα ανάλογα εργαλεία. • Να δημιουργούν διακοσμητικές συνθέσεις. • Να κατονομάζουν τις σωστές συνθήκες συντήρησης..
8	**8. ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ** 8.1 Τα κατάλληλα εργαλεία και τα μέσα. 8.2 Επιλογή και προετοιμασία σχεδίου. 8.3 Κανόνες ασφαλείας κατά την επεξεργασία. 8.4 Παρασκευή και τεχνικές επεξεργασίας. 8.5 Σύνθεση και στολισμός. 8.6 Συντήρηση της σύνθεσης.		1	1	2	• Να προετοιμάζουν τα σχέδια, τους χρωματισμούς και τα ενδεδειγμένα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν. • Να παρασκευάζουν και να επεξεργάζονται την νουγκατίνα σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας • Να δημιουργούν διακοσμητικές συνθέσεις . • Να αναφέρουν τις σωστές συνθήκες συντήρησης..
9	**9. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** 9.1 Επιλογή εργαλείων και σωστή χρήση. 9.2 Επιλογή και προεργασία σχεδίου. 9.3 Συνθήκες χώρου εργασίας. 9.4 Στάδια εργασίας. 9.5 Τεχνικές επεξεργασίας της σοκολάτας. 9.6 Συντήρηση και αξιοποίηση του έργου.		1	3	4	• Να προετοιμάζουν τα σχέδια, τους χρωματισμούς και τα ενδεδειγμένα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν. • Να γνωρίζουν την σωστή σειρά επεξεργασίας της σοκολάτας. • Να πειραματίζονται με τις σοκολατένιες δημιουργίες. • Να αναφέρουν τις σωστές συνθήκες χώρου εργασίας και συντήρησης.

10	**10. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ** 10.1 Τα κατάλληλα εργαλεία και τα μέσα. 10.2 Η χρήση των εργαλείων. 10.3 Ο χώρος εργασίας και οι κατάλληλες συνθήκες εργασίας. 10.4 Κανόνες ασφάλειας κατά την επεξεργασία της καραμέλας. 10.5 Τρόπος παρασκευής και χρωματισμός της καραμέλας. 10.6 Οι τεχνικές επεξεργασίας της καραμέλας. 10.7 Η ασφαλής συντήρηση του έργου.		2	2	4	• Να επιλέγουν τα σχέδια, τους ιδιαίτερους χρωματισμούς και τα κατάλληλα μέσα και εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν. • Να παρασκευάζουν σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας και τις κατάλληλες συνθήκες την διακοσμητική καραμέλα • Να κατονομάζουν τις συνθήκες συντήρησης.
11	**11. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΤΟΥΡΤΑΣ** 11.1 Ζωγραφική πάνω σε τούρτα. 11.2 Εφαρμογές ουδέτερου ζελέ πάνω σε τούρτα. 11.3 Γραφή με χωνάκι ζαχαροπλαστικής. 11.4 Διακόσμηση γαμήλιας τούρτας. 11.5 Διακόσμηση παιδικής τούρτας. 11.6 Εορταστική διακόσμηση.		2	4	6	• Να επιλέγουν τα σχέδια και τους χρωματισμούς που θα χρησιμοποιήσουν για την διακόσμηση τούρτας ανάλογα με την περίσταση. • Να πειραματίζονται γράφοντας με χωνάκι. • Να διακοσμούν εορταστικές τούρτες (γαμήλιες, παιδικές κτλ.).
12	**12. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΠΑΓΟ ΜΕ ΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ (ΦΕΛΙΖΟΛ, ΠΑΓΟΣ)** 12.1 Επιλογή και χρήση των καταλλήλων εργαλείων. 12.2 Οι βάσεις και η προετοιμασία των βάσεων και των σχημάτων. 12.3 Ο χώρος εργασίας ,η ασφάλεια και οι κατάλληλες συνθήκες 12.4 Τεχνικές σκαλίσματος και επεξεργασίας. 12.5 Συντήρηση έτοιμων έργων .		1	3	4	• Να προετοιμάζουν τα σχέδια, τους χρωματισμούς και τα ενδεδειγμένα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν. • Να γνωρίζουν τις τεχνικές επεξεργασίας. • Να δημιουργούν διακοσμητικές συνθέσεις. • Να αναφέρουν τις σωστές συνθήκες συντήρησης.
13	**13. Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΒΟΥΤΥΡΩΝ.** 13.1 Η επιλογή των εργαλείων και οι τρόποι χρήσης τους. 13.2Οι διάφοροι τύποι βουτύρων και μαργαρίνης που χρησιμοποιούνται στην διακόσμηση. Υποκατάστατα του βουτύρου. 13.3 Οι βάσεις των κατασκευών και η επιλογή του χώρου εργασίας. 13.4 Τεχνικές επεξεργασίας. 13.5 Μέθοδοι συντήρησης έτοιμων έργων.		1	3	4	• Να προετοιμάζουν τα σχέδια, τους χρωματισμούς και τα ενδεδειγμένα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν. • Να δημιουργούν διακοσμητικές συνθέσεις . • Να αναφέρουν τις σωστές συνθήκες συντήρησης.

14	**14. ΔΟΥΛΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ «ΝΕΚΡΗ» (ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ) ΖΥΜΗ.** 14.1 Τα εργαλεία και η χρήση τους. 14.2 Επιλογή σχεδίου. 14.3 Προετοιμασία υλικών και ζύμης. 14.4 Επεξεργασία της ζύμης. 14.5 Σύνθεση και συντήρηση του έργου.		**1**	**1**	**2**	• Να επιλέγουν σχέδια σύμφωνα με το έργο που θα παρουσιάσουν. • Να παρασκευάζουν την ζύμη διακόσμησης. • Να πειραματίζονται με την επεξεργασία της διακοσμητική ζύμης. • Να κατονομάζουν τις συνθήκες συντήρησης.
15	**15. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΠΟΥΦΕ** 16.1 Βασικοί κανόνες παρουσίασης μπουφέ. 16.2 Συνδυασμός χρωμάτων ,υλικών και συνθέσεων. 16.3 Βοηθητικά μέσα παρουσίασης παρασκευών (καθρέπτες, λουλούδια). 16.4 Τρόποι ανάδειξης συνθέσεων. 16.5 Τρόποι ασφαλούς μεταφοράς.		**1**	**3**	**4**	• Να γνωρίζουν τους κανόνες παρουσίασης μπουφέ. • Να προτείνουν τους συνδυασμούς των υλικών ,των χρωμάτων και των συνθέσεων στον μπουφέ. • Να κατονομάζουν τα μέσα παρουσίασης. • Να αναφέρουν τους ενδεδειγμένους τρόπους μεταφοράς.
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ				**46**	**24 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Χ 2 ΩΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ**
	ΩΡΙΑΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΕΣΤ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ				**2**	
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

"Le livre du patissier", editions J.Lannore
« Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική Β», editions Les livres de tourisme

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ	***ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ***	**ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ**	2 ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ 48 ΩΡΕΣ
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΠΑ.Σ.	**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ	ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ**	Β

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι του μαθήματος «Τουρισμός και στοιχεία τουριστικής οικονομίας» είναι:

- Να εισάγει τους μαθητές στις έννοιες και το περιεχόμενο της τουριστικής οικονομίας
- Να γνωρίσουν την ιστορική εξέλιξη του τουριστικού φαινομένου
- Να διακρίνουν και να περιγράφουν τις μορφές τουρισμού
- Να διακρίνουν και να προσδιορίζουν του παράγοντες που διαμορφώνουν την τουριστική ζήτηση και προσφορά.
- Να κατανοήσουν την οργανωτική δομή της τουριστικής βιομηχανίας
- Να αναγνωρίζουν τις κοινωνικές και οικονομικές πολιτιστικές και περιβαλλοντολογικές επιδράσεις του τουριστικού τομέας

ΜΑΘΗΜΑ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Β΄ ΤΑΞΗ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗ

		ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ				ΕΙΔΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
			Θ	Ε	Π	ΣΥΝ	
1		**Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ**	**4**			**4**	
	1.1. 1.2. 1.3. 1.4. 1.5.	Το τουριστικό φαινόμενο διαχρονικά Στην αρχαιότητα Στο μεσαίωνα Στην αναγέννηση Το 19^{ο} και 20^{ο} αιώνα					Να περιγράφει την μορφή του τουρισμού από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.
2.		**ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ**	**4**			**4**	
	2.1.	Η έννοια της τουριστική οικονομίας και η σημασία της					Να περιγράφει το περιεχόμενο και να αναγνωρίζει την σημασία της τουριστικής οικονομίας.
	2.2.	Η τουριστική οικονομία και οι άλλοι επιστημονικοί κλάδοι					Να συσχετίζει το περιεχόμενο της τουριστικής οικονομίας με το γνωστικό αντικείμενο άλλων επιστημονικών κλάδων.
	2.3.	Προβλήματα και περιοριστική παράγοντες της τουριστικής οικονομίας					Να κατανοήσει τα προβλήματα που καλείται να αντιμετωπίσει η τουριστική οικονομία και τους υφιστάμενους περιοριστικούς παράγοντες.
3		**ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**	**10**			**10**	
	3.1. 3.2. 3.3.	Ορισμός διακρίσεις του τουρισμού Ο τουρίστας Τα τουριστικά κίνητρα					Να κατονομάζει τις μορφές στις οποίες διακρίνεται ο τουρισμός Να προσδιορίζει τις έννοιες τουρίστας, τουριστικό προϊόν, τουριστικό πακέτο, τουριστικό κίνητρο, τουριστική βιομηχανία.

	3.4.	Το τουριστικό προϊόν					Να περιγράφει τι είναι τουριστικός πράκτορας και τι διοργανωτές ταξιδιών. Να εξηγεί την έννοια των τουριστικών δαπανών και της τουριστικής κατανάλωσης.
	3.5.	Το τουριστικό πακέτο					
	3.6.	Η τουριστική βιομηχανία					
	3.7.	Ο ταξιδιωτικός/ τουριστικός πράκτορας					
	3.8.	Οι οργανωτές ταξιδιών					
	3.9.	Οι τουριστικές δαπάνες και η τουριστική κατανάλωση					
4		**ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**	6			6	
	4.1.	Διακρίσεις του τουρισμού σε μορφές					Να αναφέρει τις μορφές που διακρίνεται ο τουρισμός και τους συντελεστές που τις διαμορφώνουν.
	4.2.	Οι κυριότερες ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού (Κοινωνικός τουρισμός, τουρισμός υγείας, αγροτοτουρισμός, Αθλητικός τουρισμός, τουρισμός υπαίθρου, περιηγητικός τουρισμός, θαλάσσιος τουρισμός, Οικοτουρισμός, Ιαματικός τουρισμός, Πολιτιστικός Τουρισμός, Εκπαιδευτικός τουρισμός, Θρησκευτικός Τουρισμός, Συνεδριακός Τουρισμός, Εκθεσιακός Τουρισμός, Τουρισμός κινήτρων, Ορεινός Τουρισμός κλπ)					Να περιγράφει το εννοιολογικό περιεχόμενο των ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού και να αναφέρει ποια είναι τα στοιχεία της διάκρισής τους.
5.		**Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΖΗΤΗΣΗ**	7			7	
	5.1.	Η έννοια και ο νόμος της τουριστικής ζήτησης					Να περιγράφει την έννοια και να εξηγεί τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης. Να κατανοεί τους παράγοντες που επηρεάζουν την τουριστική ζήτηση. Να εξηγεί την ελαστικότητα της ζήτησης ως προς το εισόδημα και ως προς την τιμή.
	5.2.	Οι διακρίσεις της τουριστικής ζήτησης					
	5.3.	Η συνάρτηση και η ελαστικότητα της τουριστικής ζήτησης					
	5.4.	Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης					
	5.5.	Οι παράγοντες που προσδιορίζουν την τουριστική ζήτηση					
6		**Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**	4			4	

	6.1. 6.2. 6.3.	Η παραγωγή της τουριστικής επιχείρησης Το κόστος της τουριστικής επιχείρησης Η τουριστική προσφορά					Να ορίζουν τι είναι συνολικό τουριστικό προϊόν μέσο τουριστικό προϊόν και να αναγνωρίζουν τις έννοιες του σταθερού, μεταβλητού και συνολικού τουριστικού κόστους Να διατυπώνουν τι είναι τουριστική προσφορά.
7		**Η ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**	3			**3**	
	7.1. 7.2.	Η διάρθρωση των φορέων της τουριστικής βιομηχανίας Οι τουριστικές επιχειρήσεις					Να ορίζουν την τουριστική επιχείρηση και να διακρίνουν τις τουριστικές επιχειρήσεις ανάλογα με το αντικείμενο δράσης τους.
8		**ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟ**	8			**8**	
	8.1. 8.2. 8.3. 8.4.	Οικονομικές επιπτώσεις Κοινωνικές επιπτώσεις Πολιτιστικές επιπτώσεις Περιβαλλοντικές επιπτώσεις					Να αναγνωρίζουν τις επιπτώσεις της τουριστικής ανάπτυξης ενός τόπου.
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**46**	
		ΩΡΙΑΙΑ ΤΕΣΤ				**2**	
		ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ				**48**	

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- **Βαρβαρέσος Σ.**, *Τουρισμός: έννοιες, μεγέθη, δομές. Η ελληνική πραγματικότητα*, , Εκδόσεις Προπομπός, Αθήνα 1998.
- **Ηγουμενάκης Ν. Γ.**, *Τουρισμός και Ανάπτυξη*, Εκδόσεις Interbooks Αθήνα 2000.
- **Ηγουμενάκης Ν. Γ.**, *Τουριστική Οικονομία*, Τόμος Α & Β, , Εκδόσεις Interbooks Αθήνα 1997.
- **Ηγουμενάκης Ν.Γ. Κραβαρίτης Κ.Ν. Λύτρας Π.Ν.**, *Εισαγωγή στον Τουρισμό*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999
- **Ηγουμενάκης Ν.Γ. Κραβαρίτης Κ.Ν.**, *Τουρισμός Βασικές έννοιες*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 2004
- **Λαγός Δ. Λιαργκοβας Π.,** *Τουριστική Οικονομία*, Εκδόσεις ΟΕΔΒ, Αθήνα 2004

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΑ.Σ.
ΤΟΥ ΟΤΕΚ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ/ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΑΙΘΟΥΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ΜΕ ΤΟΝ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

α. Τηλεόραση 29'' τουλάχιστον 1 ανά αίθουσα
β. Video 1 ανά αίθουσα
γ. Οθόνη Προβολής 1 ανά αίθουσα
δ. Διασκόπιο Σλάιτς 1 ανά αίθουσα
ε. Γραφοσκόπιο (Ανακλαστικό διασκόπιο) 1 ανά αίθουσα
στ. Video προβολέας 1 ανά αίθουσα

Εργαστήριο κουζίνας
α. Κτιριολογικές προδιαγραφές εργαστηρίων

-Ελάχιστη επιφάνεια ανά καταρτιζόμενο: 3 τ.μ.
-Ελάχιστη επιφάνεια κάτοψης χώρου: Για 25 μαθητές ελάχιστη επιφάνεια 75 m.
-Ελάχιστο ύψος χώρου : 3.00 μ.
-Αερισμός φυσικός.
-Εξαερισμός τεχνητός.
-Φωτισμός φυσικός και τεχνητός.
-Η πόρτα των εργαστηρίων πρέπει να έχει ελάχιστο καθαρό πλάτος 1,20 μ. και ελάχιστο καθαρό ύψος 2,20 μ.
-Το δάπεδο επιστρωμένο με αντιολισθητικό πλακάκι.
-Οι τοίχοι επενδεδυμένοι με πλακάκι σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρα.
-Να ανοίγουν προς τα έξω οι πόρτες.
-Οι χώροι να πληρούν τους όρους πυροπροστασίας .
-Οι χώροι να είναι κύριας χρήσης από πολεοδομικής άποψης και να πληρούν όσα αναφέρονται στον Γενικό Οικοδομικό Κανονισμό.

β. Εξοπλισμός εργαστηρίου

-Κουζίνα Ηλεκτρική και Υγραερίου 4 εστιών (2+2) με φούρνο στο κάτω μέρος ,με θερμαντικούς διακόπτες εκατέρωθεν (7 ανά εργαστήριο)

- Λάντζα με 2 γούρνες (1 ανά εργαστήριο)

-Τράπεζα παραλαβής ακάθαρτων με θέση για κάδο απορριμμάτων (1 ανά εργαστήριο)
-Τράπεζα εργασίας ανοξείδωτη με 1 ράφι διαστάσεων 50Χ90Χ85 εκ. (9 ανά εργαστήριο)
-Τράπεζα εργασίας ανοξείδωτη με 2 συρτάρια και 1 ράφι διαστάσεων 190Χ70Χ86 εκ. (1 ανά εργαστήριο)
-Σαλαμάνδρα (1 ανά εργαστήριο)

-Φούρνος Ατμού (1 ανά εργαστήριο)

-Ηλεκτρικό Μπαίν-μαρί με 5 λεκανάκια θερμοθάλαμο, ανοξείδωτο διαστάσεων 190Χ80Χ130 εκ. (1 ανά εργαστήριο)

-Ηλεκτρικός φούρνος τύπου πίτσας 2 ορόφων (1 ανά εργαστήριο)

-Φριτέζα επιτραπέζια ρεύματος (1 ανά εργαστήριο)

-Ηλεκτρική σχαριέρα ψήσεως επιτραπέζια ανοξείδωτη (1 ανά εργαστήριο)

-Φούρνος μικροκυμάτων 43 λιτρ. (1 ανά εργαστήριο)

-Ζαμπονομηχανή (1 ανά εργαστήριο)

-Κρεατομηχανή (1 ανά εργαστήριο)

-Μηχανή κοπής διαφόρων ειδών (φρούτα, λαχανικά κλπ.) (1 ανά εργαστήριο)

-Πριονοκορδέλα (1 ανά εργαστήριο)

-Robot coupe (1 ανά εργαστήριο)

-Μίξερ χειρός (1 ανά εργαστήριο)

-Μίξερ (μαγειρικής-ζαχαροπλαστικής) (1 ανά εργαστήριο)

-Ζυγαριά 30 Kgr (1 ανά εργαστήριο)

-Ζυγαριά ακριβείας 1 gr (1 ανά εργαστήριο)

-Καταψύκτης χωρητικότητας τουλάχιστον 380 λιτρ. (1 ανά εργαστήριο)

-Ψυγείο συντήρησης λαχανικών (1 ανά εργαστήριο)

-Ψυγείο. Θάλαμος για συντήρηση κρεάτων (1 ανά εργαστήριο)

-Κούτσουρο κοπής κρεάτων (1 ανά εργαστήριο)

γ. <u>Σκεύη μαγειρικής:</u>

-Χύτρα (κατσαρόλα) με κάλυμμα, διαστάσεων (44Χ21) εκ (5 ανά εργαστήριο)

-Χύτρα (κατσαρόλα) με κάλυμμα, διαστάσεων (30Χ14) εκ (5 ανά εργαστήριο)

-Κατσαρόλα με χερούλι Νο 16, Νο 18, Νο 20 (5 ανά εργαστήριο)

-Κατσαρόλα μπεν μαρί Νο 12, Νο 14, Νο 16
(5 ανά εργαστήριο)

-Κατσαρόλι Σωτουαρ με χερούλι, διαστάσεων(18Χ6)εκ
(10 ανά εργαστήριο)

-Κατσαρόλι Σωτέζ διαστάσεων (18Χ6)εκ
(10 ανά εργαστήριο)

-Μαρμίτα Νο 40 (4 ανά εργαστήριο)

-Μπραιζιέρα μικρή με κάλυμμα (3 ανά εργαστήριο)

-Ψαριέρα μικρή με κάλυμμα (2 ανά εργαστήριο)

-Ταψί ορθογώνιο διαστάσεων (50Χ37Χ6)εκ (10 ανά εργαστήριο)

-Ταψί στρογγυλό διαστάσεων (30Χ5)εκ (5 ανά εργαστήριο)

-Ταψί για παρουσίαση και διαφύλαξη ζεστών φαγητών διαφόρων διαστάσεων
(10 ανά εργαστήριο)

-Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής διαστάσεων (66Χ45Χ6) εκ
(10 ανά εργαστήριο)

-Σουρωτήρι μέτριο ανοξείδωτο με βάση
(3 ανά εργαστήριο)

-Σινουά διαμέτρου 18 εκ
(4 ανά εργαστήριο)

-Μπασίνα (μπλέντερ) διαστάσεων (32Χ20) εκ
(10 ανά εργαστήριο)

-Τηγάνι διαμέτρου 30 εκ, 22εκ, 18 εκ.
(10 ανά εργαστήριο)

-Ξύλο κοπής κρεάτων ωμών, διαστάσεων (50Χ30) εκ (5 ανά εργαστήριο)

-Ξύλο κοπής ψαριών ωμών (5 ανά εργαστήριο)

-Ξύλο κοπής κρεάτων μαγειρεμένων (5 ανά εργαστήριο)

-Ξύλο κοπής ψαριών μαγειρεμένων	(5 ανά εργαστήριο)
-Ξύλο κοπής λαχανικών, διαστάσεων (35Χ25) εκ	(5 ανά εργαστήριο)
-Μηχανή κοπής πατατών τσιπς-γκοφρε/ Μαντολίνο	(1 ανά εργαστήριο)
-Πατατοφωλιά μέτριο μέγεθος	(1 ανά εργαστήριο)
-Φόρμα ρυζιού, αλουμίνιο	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι μπαλτά για σπάσιμο κοκάλων	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι για τον τεμαχισμό αρνιών	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι κοπής κρέατος (κρεατομάχαιρο)	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι για ξεκοκάλισμα	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι φέτας	(1 ανά εργαστήριο)
-Συρματομάχαιρο κοπής τυριού ροκ-φορ	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι για γαρνιτούρες	(7 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι για καθάρισμα λαχανικών-πατατών	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι για κανελέ	(1 ανά εργαστήριο)
-Μαχαίρι πριονωτό	(1 ανά εργαστήριο)
-Κουταλάκια πατατών (διπλό παριζιέν- νουαζέ)	(1 ανά εργαστήριο)
-Μασάτι	(1 ανά εργαστήριο)
-Λαρδοβελόνες	(1 ανά εργαστήριο)
-Πριόνι κοπής κοκάλων	(1 ανά εργαστήριο)
-Πηρούνα συρμάτινη τρίχαλη	(2 ανά εργαστήριο)
-Λεκάνη ανοξείδωτη ή τερίνα	(3 ανά εργαστήριο)
-Φτυαράκι νάιλον μαζέματος σαλτσών	(3 ανά εργαστήριο)
-Αυγοκόπτης κοπής σε φέτες και σε τέταρτα αυγών	(1 ανά εργαστήριο)
-Πυρεξάκια μιας μερίδας και δύο μερίδων	(4 ανά εργαστήριο)
-Κοκοτιέρα ατομική (σε πυρέξ) για την κατασκευή αυγών (αν κοκότ)	(1 ανά εργαστήριο)

-Κοκοτιέρα για το σερβίρισμα αυγών βραστών, μελάτων (1 ανά εργαστήριο)

-Ραβιέρα για ορεκτικά (ορθογ.- παραλ/μο σε πυρέξ) (4 ανά εργαστήριο)

-Τρίφτης μεγάλος για τυρί (3 ανά εργαστήριο)

-Τρίφτης μικρός για μοσχοκάρυδο (2 ανά εργαστήριο)

-Ψαλίδι κουζίνας (1 ανά εργαστήριο)

-Σπάτουλα ξύλινη μεγάλη (2 ανά εργαστήριο)

-Σπάτουλα ξύλινη μέτρια (4 ανά εργαστήριο)

-Σπάτουλα ξύλινη μικρή (10 ανά εργαστήριο)

-Σπάτουλα (φτυαράκι) μεταλλική (ατρύπητη, τρυπητή, για σερβίρισμα παστίτσιου και μουσακά) (5 ανά εργαστήριο)

-Κουτάλα (σούπας, σαλτσών, αυγών ποσέ, λαχανικών) (5 ανά εργαστήριο)

-Σύρμα (φονέ) διαφόρων μεγεθών (7 ανά εργαστήριο)

-Μανιτάρι ξύλινο για πέρασμα σούπας (1 ανά εργαστήριο)

-Γουδί ξύλινο (1 ανά εργαστήριο)

- Πλαστικό δοχείο για καρικεύματα (10 ανά εργαστήριο)

-Κογχύλι για θαλασσινά (2 ανά εργαστήριο)

- Πλαστόξυλο (πλάστης) (4 ανά εργαστήριο)

-Ροδέλα κοπής ζύμης για ραβιόλια (1 ανά εργαστήριο)

-Φόρμες (για κέικ, τάρτες, ταρταρέλες κρεμ καραμελέ) (5 ανά εργαστήριο)

-Πινέλα ζαχαροπλαστικής (2 ανά εργαστήριο)

-Κορνέ (οδοντωτό, σκέτο) (4 ανά εργαστήριο)

-Παλέτα (σπαλέτα) (2 ανά εργαστήριο)

-Κουπάτ (σκέτο, οδοντωτό) (1 ανά εργαστήριο)

-Τσέρκια (2 ανά εργαστήριο)

-Κουτάλι παγωτού (1 ανά εργαστήριο)

-Μηλοκόπτης (1 ανά εργαστήριο)

-Γραδόμετρο που δείχνει τη συμπύκνωση σιροπιού	(1 ανά εργαστήριο)
-Σίτα για πέρασμα πουρέδων- λαχανικών	(2 ανά εργαστήριο)
-Σίτα χονδρή για το ξετίναγμα αλευρωμένων στοιχείων	(2 ανά εργαστήριο)

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Κτιριολογικές προδιαγραφές εργαστηρίων

-Ελάχιστη επιφάνεια ανά καταρτιζόμενο: 3 τ.μ.
-Ελάχιστη επιφάνεια κάτοψης χώρου: Για 25 μαθητές ελάχιστη επιφάνεια 75 m.
-Ελάχιστο ύψος χώρου : 3.00 μ.
-Αερισμός φυσικός.
-Εξαερισμός τεχνητός.
-Φωτισμός φυσικός και τεχνητός.
-Η πόρτα των εργαστηρίων πρέπει να έχει ελάχιστο καθαρό πλάτος 1,20 μ. και
ελάχιστο καθαρό ύψος 2,20 μ.
-Το δάπεδο επιστρωμένο με αντιολισθητικό πλακάκι.
-Οι τοίχοι επενδεδυμένοι με πλακάκι σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρα.
-Να ανοίγουν προς τα έξω οι πόρτες.
-Οι χώροι να πληρούν τους όρους πυροπροστασίας .
-Οι χώροι να είναι κύριας χρήσης από πολεοδομικής άποψης και να πληρούν όσα αναφέρονται στον Γενικό Οικοδομικό Κανονισμό.

Για την καλύτερη και αρτιότερη υλοποίηση του εκπαιδευτικού αυτού προγράμματος απαιτείται ο παρακάτω εξοπλισμός:

1. Εξοπλισμός εργαστηρίων Ζαχαροπλαστείου

1.1. πάγκος εργασίας (ανοξείδωτος και από μάρμαρο)
1.2. ερμάρια ανοξείδωτα
1.3. εστίες (με ρεύμα, υγραέριο), απορροφητήρας
1.4. ζυγαριές απλές και ζυγαριές ακριβείας
1.5. ράφια, αμπάρια (αποθήκευση πρώτων υλών)
1.6. κοπτοδιαιρέτης (μηχάνημα κοπής ζύμης σε “Rolls” μερίδες)
1.7. φούρνος πολλών θέσεων αερόθερμος
1.8. φούρνος παραδοσιακός
1.9. στόφα
1.10. λάμπα για επεξεργασία καραμέλας
1.11. πολτοποιητής (bleder)
1.12. αποχυμωτής
1.13. πραλινομηχανή
1.14. μίξερ
1.15. ζυμωτήριο
1.16. σφολιατομηχανή
1.17. bain - marie (σοκολάτας)
1.18. ψυγεία διατήρησης γλυκών (συντήρηση, κατάψυξη)
1.19. παγωτομηχανή (παστεριωτής)
1.20. ψυγείο διατήρησης πρώτων υλών

2. <u>Λάντζα σχευών κουζίνας- Ζαχαροπλαστείου</u> (μεγάλη και βαθιά λάντζα)

2.1. πάγκος για τα άπλυτα σκεύη κουζίνας (κατσαρόλες, ταψιά κ.λ.π.)
2.2. ράφια για την τοποθέτηση των καθαρών σκευών της κουζίνας

<u>ΘΑ ΑΠΑΙΤΗΘΟΥΝ ΕΠΙΣΗΣ:</u>

- μπασίνες, ταψιά σε πολλές διαστάσεις, λαμαρίνες ανοξείδωτες, κατσαρόλες διαφόρων μεγεθών, ξυλοκόπτης από πολυαιθυλένιο.
- μαχαίρια, παλέτες, πινέλα, κορνέ ίσια και κανελλέ (με μύτη),σακούλες ζαχ/κης.
- Chinois (σουρωτήρι μέτριο ανοξείδωτο), φλόγιστρο, πολλαπλό ισομετρικό ζύμης, μεταλλικοί δίσκοι και μεταλλικά μπαστούνια για πάστες, δοσομετρικές κανάτες, σίτες (κόσκινα), ρόλο κοπής ζύμης, πλάστες, ορθογώνια σύρματα για γλασσάρισμα.
- Κουτάλες, κουτάλες τρυπητές,σύρματα, σπάτουλες ανοξείδωτες, σπάτουλες, χούφτες, ξύστρες ανοξείδωτες, ράβδοι ανοξείδωτοι διαφόρων μεγεθών.

- Φόρμες ανοξείδωτες για κέικ, για κρεμ καραμελέ, για ταρτάκια , για ατομικές τάρτες, κουπότ διαφόρων σχημάτων, φόρμες για σοκολατάκια, τσέρκια διαφόρων μεγεθών και σχημάτων, φόρμες διαφόρων σχεδίων για σοκολάτα.

<u>ΑΚΟΜΗ ΘΑ ΑΠΑΙΤΗΘΟΥΝ</u>

1. H/Y Pentium 3 GB/memory 1GB/200GBHD
2. Γνωστά πακέτα εφαρμογών (απόδοση, έσοδα – έξοδα)
3. Printer lazer
4. Μία τηλεόραση, ένα βίντεο και ένα DVD player για παρακολούθηση εκπαιδευτικών ταινιών
5. Ένα projector προβολής slides
6. Ένα επιδιασκόπιο για προβολή διαφανειών

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΜΠΑΡ- ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑΣ

Για την κατασκευή του εργαστηρίου μπαρ πρέπει να προηγηθεί αρχιτεκτονική μελέτη του χώρου στον οποίο θα εγκατασταθεί, έτσι ώστε να υπάρξει πρόβλεψη για εγκατάσταση εξαερισμού, υδραυλικών εγκαταστάσεων, μέσα πυρόσβεσης, εξασφάλιση του απαραίτητου τεχνητού φωτισμού και κατάλληλη χωροταξική οργάνωση του παρασκευαστηρίου. Ταυτόχρονα πρέπει να ληφθεί μέριμνα για τις θέσεις των καταρτιζομένων (20-25) οι οποίοι θα παρακολουθούν, ώστε να μην εμποδίζεται η ορατότητά τους στο χώρο του παρασκευαστηρίου.

Ο σχεδιασμός του μπαρ θα πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής:

1. Σωλήνας στήριξης πελατών
2. Πάγκος σερβιρίσματος
3. Πάγκος εργασίας
4. Χώρος ψυγείων, διπλή λάντζα κλπ
5. Χώρος για τη φύλαξη κενών φιαλών – Back bar
6. Ξύλινη σχάρα πατώματος
7. Σωλήνας – Υποπόδιο
8. Βιτρίνα & ράφια για τις φιάλες
9. Έπιπλο θέσεων γευσιγνωσίας οίνων και ποτών

Απαραίτητος εξοπλισμός:

Καρέκλες καταρτιζομένων
Σκαμπώ-Τραπέζι Μπάρ
Πάγκος σερβιρίσματος (ξύλινος)
Πάγκος εργασίας
Βιτρίνα ποτών (ράφια)
Λάντζα διπλή
Θερμοσίφωνας
Ψυγείο συντήρησης (επαγγελματικού τύπου)
Ψυγείο κατάψυξης (επαγγελματικού τύπου)
Μηχανή παρασκευής παγοκύβων
Μηχανή αλέσεως καφέ (μύλος)
Αποσκληρυντής νερού
Μηχανή Espresso
Καφετιέρα φίλτρου
Τοστιέρα επαγγελματική
Φούρνος μικροκυμάτων – απλός (1 συσκευή)
Θερμοθάλαμος σκευών
Πλυντήριο ποτηριών
Αναταραχτήρας ποτών (Drink mixer)
Συσκευή χόβολης για ελληνικό καφέ
Blender
Παγοθραύστης
Σέικερ (δύο μερών) Boston shaker
Σέϊκερ (τριών μερών) ευρωπαϊκού τύπου
Mixing glass
Μαχαίρια 6 – κοπής φρούτων
Bar spoons 6
Μεζούρες 6 (2- 4cl)
Βάση κοπής φρούτων πολυαιθυλενίου
Λαβίδες πάγου 4
Παγοθήκες 2
Μπολ ποντς 2
Ποτήρια ποντς 6

Πώμα ροής φιαλών (pourrer)
Πώμα ροής φιαλών (drop)
Καμινέτο Irish coffee
Τιρμπουσόν 2
Ανοιχτήρια αναψυκτικών 2
Σαμπανιέρες 2
Βάσεις Σαμπανιέρας
Δίσκοι σερβιρίσματος (μικροί και μεγάλοι)
Εργαλεία διακόσμησης (μηλοκόφτες, ξύστρες, κ.α)
Σέσουλες πάγου 2
Στίφτης φρούτων
Σετ ménages για μπαρ
Κάδος απορριμάτων
Πετσέτες μπαρ – ποτηρόπανα 12
Λευκές πετσέτες σερβιρίσματος ποτών για τον μπαρτέντερ
Οδοντογλυφίδες, καλαμάκια, πλαστικοί αναδευτήρες, λοιπά διακοσμητικά
Ποτήρια γευσιγνωσίας κρασιού
Ποτήρια τυφλής γευσιγνωσίας
Ποτήρια ουίσκυ
Ποτήρια σωλήνες (high ball)
Ποτήρια "old fashion"
Ποτήρια martini
Ποτήρια cocktail
Ποτήρια liqueur
Ποτήρια grappa
Ποτήρια sherry
Ποτήρια margarita
Ποτήρια μπύρας Pilsner
Ποτήρια μπύρας draft
Ποτήρια κρασιού
Ποτήρια γευσιγνωσίας κρασιού,τύπου «στενής τουλίπας»
Ποτήρια σαμπάνιας, κλασσικά
Ποτήρια σαμπάνιας τύπου flute
Ποτήρια κονιάκ
Σφηνάκια
Φλιτζάνια Espresso , με τα πιατάκια και με τα κουταλάκια τους
Φλιτζάνια ελληνικού καφέ, με τα πιατάκια τους
Φλιτζάνια Capuccino
Φλιτζάνια καφέ, με τα πιατάκια τους
Καφετιέρες σερβιρίσματος 2
Τσαγιέρες 2
Γαλατιέρες 2
Ζαχαριέρες 2
Ανθοδοχεία 2
Κηροπήγια 2
Μήλος πιπεριού επιτραπέζιος
Φώτα Μπαρ με ρυθμιζόμενο διακόπτη
Ηχοσύστημα (ραδιόφωνο – CD – DVD – MP3 - πικαπ) με μίκτη ήχου και ηχεία
H/Y Pentium 3 GB/memory 1GB/200GBHD
Printer lazer
Μία τηλεόραση, ένα βίντεο και ένα DVD player για παρακολούθηση εκπαιδευτικών ταινιών
Ένα projector προβολής slides
Ένα επιδιασκόπιο για προβολή διαφανειών
Λογισμικό ταμειακού προγράμματος P.O.S.

Εκπαιδευτικό Υλικό.

Η αποτελεσματική κατάρτιση στην ειδικότητα του Υπαλλήλου Bar στηρίζεται σε ένα μεγάλο μέρος στη χρησιμοποίηση του κατάλληλου υλικοτεχνικού εξοπλισμού - εκπαιδευτικού υλικού, όπως:

Βιβλία και σημειώσεις
Δυναμικά Τεχνικά Εγχειρίδια
CD-DVDRom
Video ανά γνωστικό αντικείμενο
Διαφάνειες προβολής
Prospectus
Αφίσες, χάρτες

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Το εργαστήριο του εστιατορίου θα πρέπει να ακολουθεί τις προδιαγραφές ενός συμβατικού εστιατορίου ξενοδοχείου με την ανάλογη πρόβλεψη εγκαταστάσεων και χωροταξική οργάνωση.
Ταυτόχρονα θα πρέπει να ληφθεί μέριμνα για την παράθεση πλήρη γευμάτων στους οικότροφους μαθητές.

<u>ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</u>

- Σκεύη εστιατορίου
  - Είδη πορσελάνης και κεραμικά:
    - Πιάτα,
    - μπωλ,
    - σαλατιέρες, κ.τ.λ
  - Υαλικά:
    - Ποτήρια νερού,
    - ποτήρια κρασιού,
    - μπωλ κομπόστας,
    - κανάτες, κ.τ.λ
  - Μεταλλικά και ανοξείδωτα:
    - Μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια,
    - λαβίδες σερβιρίσματος,
    - σπάτουλες,
    - κουτάλες σούπας,
    - πιατέλες,
    - τσαγιέρες, κ.τ.λ
  - Διάφορα συμπληρωματικά σκεύη:
    - Ψωμιέρες,
    - μενάζ (λαδόξυδα, αλατοπίπερα, κηροπήγια, κ.α),
    - μύλος πιπεριού,
    - δίσκοι σερβιρίσματος,
    - σαμπανιέρες,
    - σταχτοδοχεία, κ.τ.λ
- Έπιπλα εστιατορίου
  - Τραπέζια,
  - καρέκλες,
  - σκευοθήκες (πάσο-table de service),
  - τραπέζια μπουφέ πτυσσόμενα,
  - έπιπλο υποδοχής και κρατήσεων,
  - γραφείο ταμπλώ,
  - ντουλάπια-ερμάρια-ράφια για την τοποθέτηση καθαρών σκευών κ.τ.λ.
- Μηχανήματα και συσκευές:
  - Πλυντήριο πιάτων και ποτηριών,
  - Πάγκος λάντζας,
  - Παγομηχανή,
  - Ψύκτης νερού
  - Ηχοσύστημα και μεγαφωνική εγκατάσταση

- Η/Υ Pentium 3GB, memory 1GB, 200GB HD με εκτυπωτή lazer και λογισμικό ταμειακού προγράμματος P.O.S.
- Κάβα –ψυγείο κρασιών
- Θερμοτράπεζα πιάτων
- Θερμοθάλαμος φλυτζανιών
- Θερμαντήρας σούπας, κ.τ.λ

➧ Ιματισμός:
- Επιτραπέζια λινά
  - Υποτραπεζομάνδηλα (μολοτόν)
  - Τραπεζομάνδηλα
  - Επιτραπεζομάνδηλα (ναπερόν)
  - Πετσέτες πελατών
- Άλλα λινά:
  - Πετσέτες τραπεζοκόμων
  - Μπουφεδόπανα (skirtings)
  - Κουρτίνες
  - Σουπλά,
  - Δισκόπανα, κ.τ.λ.

➧ Ειδικά όργανα, σκεύη και συσκευές:
- Καρότσια φλαμπαζ
- Καρότσια σερβιρίσματος (γκεριντόν)
- Ηλεκτρικές θερμαντικές πλάκες ρεσώ
- Σετ μαχαίρια- πιρούνες τεμαχισμού (ντεκουπάζ)
- Ξύλο κοπής ντεκουπάζ
- Μπαιν- μαρι (ρεσώ, γαστρονομ) για μπουφέ
- Σετ συσκευής φοντύ
- Μπωλ χαβιαριού
- Λαβίδες οστρακόδερμων και οστρακοειδών
- Βάση κοπής χοιρινού
- Σταντ μενού
- Καρτελοθήκη λογαριασμών ταμείου- ταμπλώ
- Τρόλλεϋ γλυκών
- Τηγάνια ορειχάλκινα
- Καλαθάκια σερβιρίσματος κρασιού
- Βάση κοπής τυριού Brie (Girole)
- Καλάθια, καθρέπτες, βάσεις παρουσίασης μπουφέ, κ.τ.λ.

<u>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ</u>

Η αποτελεσματική κατάρτιση στο μάθημα της εστιατοριακής τεχνικής στηρίζεται σε ένα μεγάλο μέρος στη χρησιμοποίηση του κατάλληλου υλικοτεχνικού- εκπαιδευτικού εξοπλισμού, όπως:
Βιβλία και σημειώσεις
Δυναμικά τεχνικά εγχειρίδια
Στοιχεία οπτικού υλικού (CD-DVD- Βιντεοκασσέτες)
Διαφάνειες προβολής
Προσπέντους
Αφίσες, χάρτες

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

- ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ Η/Υ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
- ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ
- ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές (Τουλάχιστον 1 για δύο μαθητές
Εκτυπωτές
Data Projector
Οθόνη προβολής.

ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ SOFTWARE
Ενδεικτικά αναφέρονται
OFFICE
ERMIS, PROTEL, ALEXANDROS, FIDELIO κ.α.
POS-HIT, AMBROSIA-SUNSOFT, MICROS SIGULAR.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

ΕΠΙΠΛΑ

- Πάγκος Υποδοχής
- Rack κλειδιών-μηνυμάτων
- Rack δωματίων
- Πίνακας τιμών συναλλάγματος
- Ράφια για αρχειοθέτηση.
- Πίνακας τιμών

ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ
- ΜΗΧΑΝΗΜΑ FAX
- ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΠΙΣΤΩΤΙΚΩΝ ΚΑΡΤΩΝ (Χειροκίνητη και on line)
- ΤΑΜΕΙΑΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

ΕΝΤΥΠΑ

Διάφορα είδη εντύπων για την υλοποίηση των τεσσάρων φάσεων (κράτηση, άφιξη, διαμονή, αναχώρηση) των λειτουργιών της υποδοχής.

Ενδεικτικά.

Δελτία κρατήσεων, πλάνο κρατήσεων, κάρτα άφιξης, βιβλίο κίνησης πελατών, πλάνο υποδοχής, απόδειξη παροχής υπηρεσιών, βιβλίο τήρηση λογαριασμών, δελτίο προβλεπόμενης κίνησης κ.α.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΡΟΦΩΝ.

Λαμβάνοντας υπόψη ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των δωματίων των ξενοδοχειακών μονάδων είναι δίκλινα κρίνεται σκόπιμο ο τύπος του πρότυπου δωματίου να είναι δίκλινο δωμάτιο (11τμ.περίπου)

ΕΠΙΠΛΑ

- ΚΡΕΒΑΤΙΑ
- ΚΟΜΟΔΙΝΑ
- ΤΟΥΑΛΕΤΑ-ΓΡΑΦΕΙΟ ΜΕ ΣΥΡΤΑΡΙΑ
- ΣΚΑΜΠΟ
- ΤΡΑΠΕΖΑΚΙ
- ΠΟΛΥΘΡΟΝΑ
- ΑΠΟΣΚΕΥΟΣΤΑΤΗΣ
- ΝΤΟΥΛΑΠΑ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΥΔΡΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗΣ
- ΠΑΡΟΧΗ ΚΡΥΟΥ ΚΑΙ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΛΕΦΩΝΟΥ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΟΥ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΛΕΟΡΑΣΗΣ & ΡΑΔΙΟΦΩΝΟΥ
- ΨΥΓΕΙΟΥ (ΜΙΝΙ ΜΠΑΡ)

ΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

- ΥΠΟΣΤΡΩΜΑ - ΕΠΙΣΤΡΩΜΑ
- ΣΕΝΤΟΝΙΑ
- ΜΑΞΙΛΑΡΟΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΚΛΙΦΙΑ
- ΚΟΥΒΕΡΤΕΣ ΜΑΛΛΙΝΕΣ & ΒΑΜΒΑΚΕΡΕΣ
- ΚΑΛΥΜΜΑ ΚΡΕΒΑΤΙΟΥ Η COUVRE LIT
- ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ
- ΧΑΛΑΚΙΑ (ΑΝ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΟΚΕΤΑ)
- ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΜΠΑΝΙΟΥ, ΠΡΟΣΩΠΟΥ & ΧΕΡΙΩΝ
- ΤΑΠΕΤΟ ΛΟΥΤΡΟΥ

ΣΚΕΥΗ

- ΦΩΤΙΣΤΙΚΟ ΚΑΙ ΠΟΡΤΑΤΙΦ
- ΣΤΑΧΤΟΔΟΧΕΙΑ
- ΑΝΘΟΔΟΧΕΙΑ
- ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΟΙ ΠΙΝΑΚΕΣ
- ΚΑΛΑΘΙ ΑΧΡΗΣΤΩΝ
- ΣΚΑΜΝΑΚΙ ΜΠΑΝΙΟΥ
- ΠΙΓΚΑΛ
- ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΑΧΡΗΣΤΩΝ ΜΠΑΝΙΟΥ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ Φ.Ε.Κ.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ - Βασ. Όλγας 227 **(2310) 423 956**
ΠΕΙΡΑΙΑΣ - Ευριπίδου 63 **(210) 413 5228**
ΠΑΤΡΑ - Κορίνθου 327 **(2610) 638 109** **(2610) 638 110**
ΙΩΑΝΝΙΝΑ - Διοικητήριο **(26510) 87215**
ΚΟΜΟΤΗΝΗ - Δημοκρατίας 1 **(25310) 22 858**
ΛΑΡΙΣΑ - Διοικητήριο **(2410) 597449**
ΚΕΡΚΥΡΑ - Σαμαρά 13 **(26610) 89 122** **(26610) 89 105**
ΗΡΑΚΛΕΙΟ - Πεδιάδος 2 **(2810) 300 781**
ΛΕΣΒΟΣ - Πλ.Κωνσταντινουπόλεως 1 **(22510) 46 654** **(22510) 47 533**

ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΥΛΛΩΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΟΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

Σε έντυπη μορφή:
- Για τα ΦΕΚ από 1 μέχρι 16 σελίδες σε 1 euro, προσαυξανόμενη κατά 0,20 euro για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού.
- Για τα φωτοαντίγραφα ΦΕΚ σε 0,15 euro ανά σελίδα.

Σε μορφή CD:

Τεύχος	Περίοδος	EURO
Α΄	Ετήσιο	150
Α	3μηνιαίο	40
Α΄	Μηνιαίο	15
Β’	Ετήσιο	300
Β΄	3μηνιαίο	80
Β΄	Μηνιαίο	30
Γ΄	Ετήσιο	50
Δ΄	Ετήσιο	220
Δ΄	3μηνιαίο	60

Τεύχος	Περίοδος	EURO
Αναπτυξιακών Πράξεων	Ετήσιο	50
Ν.Π.Δ.Δ.	Ετήσιο	50
Παράρτημα	Ετήσιο	50
Εμπορικής και Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας	Ετήσιο	100
Ανωτάτου Ειδικού Δικαστηρίου	Ετήσιο	5
Διακηρύξεων Δημοσίων Συμβάσεων	Ετήσιο	200
Διακηρύξεων Δημοσίων Συμβάσεων	Εβδομαδιαίο	5
Α.Ε. & Ε.Π.Ε	Μηνιαίο	100

- Η τιμή πώλησης μεμονωμένων Φ.Ε.Κ σε μορφή cd-rom από εκείνα που διατίθενται σε ηλεκτρονική μορφή και μέχρι 100 σελίδες σε 5 euro προσαυξανόμενη κατά 1 euro ανά 50 σελίδες.
- Η τιμή πώλησης σε μορφή cd-rom δημοσιευμάτων μιας εταιρείας στο τεύχος Α.Ε. και Ε.Π.Ε. σε 5 euro ανά έτος.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΟΛΗ Φ.Ε.Κ.: τηλεφωνικά : 210 - 4071010, fax : 210 - 4071010 internet : http://www.et.gr.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

	Σε έντυπη μορφή	Από το Internet
Α΄ (Νόμοι, Π.Δ., Συμβάσεις κτλ.)	225 €	190 €
Β΄ (Υπουργικές αποφάσεις κτλ.)	320 €	225 €
Γ΄ (Διορισμοί, απολύσεις κτλ. Δημ. Υπαλλήλων)	65 €	ΔΩΡΕΑΝ
Δ΄ (Απαλλοτριώσεις, πολεοδομία κτλ.)	320 €	160 €
Αναπτυξιακών Πράξεων και Συμβάσεων (Τ.Α.Π.Σ.)	160 €	95 €
Ν.Π.Δ.Δ. (Διορισμοί κτλ. προσωπικού Ν.Π.Δ.Δ.)	65 €	ΔΩΡΕΑΝ
Παράρτημα (Προκηρύξεις θέσεων ΔΕΠ κτλ.)	33 €	ΔΩΡΕΑΝ
Δελτίο Εμπορικής και Βιομ/κής Ιδιοκτησίας (Δ.Ε.Β.Ι.)	65 €	33 €
Ανωτάτου Ειδικού Δικαστηρίου (Α.Ε.Δ.)	10 €	ΔΩΡΕΑΝ
Ανωνύμων Εταιρειών & Ε.Π.Ε.	2.250 €	645 €
Διακηρύξεων Δημοσίων Συμβάσεων (Δ.Δ.Σ.)	225 €	95 €
Πρώτο (Α΄), Δεύτερο (Β΄) και Τέταρτο (Δ΄)	–	450 €

- Το τεύχος του ΑΣΕΠ (έντυπη μορφή) θα αποστέλλεται σε συνδρομητές με την επιβάρυνση των 70 euro, ποσό το οποίο αφορά ταχυδρομικά έξοδα.
- Για την παροχή δικαιώματος ηλεκτρονικής πρόσβασης σε Φ.Ε.Κ. προηγουμένων ετών και συγκεκριμένα στα τεύχη Α΄, Β΄, Δ΄, Αναπτυξιακών Πράξεων & Συμβάσεων, Δελτίο Εμπορικής και Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας Διακηρύξεων, Δημοσίων Συμβάσεων και Α.Ε. & Ε.Π.Ε., η τιμή προσαυξάνεται πέραν του ποσού της ετήσιας συνδρομής έτους 2006, κατά 40 euro ανά έτος παλαιότητας και ανά τεύχος.

* Οι συνδρομές του εσωτερικού προπληρώνονται στις ΔΟΥ (το ποσό συνδρομής καταβάλλεται στον κωδικό αριθμό εσόδων ΚΑΕ 2531 και το ποσό υπέρ ΤΑΠΕΤ (5% του ποσού της συνδρομής) στον κωδικό αριθμό εσόδων ΚΑΕ 3512).Το πρωτότυπο αποδεικτικό είσπραξης (διπλότυπο) θα πρέπει να αποστέλλεται ή να κατατίθεται στην αρμόδια Υπηρεσία του Εθνικού Τυπογραφείου.
* Η πληρωμή του υπέρ ΤΑΠΕΤ ποσοστού που αντιστοιχεί σε συνδρομές, εισπράττεται και από τις ΔΟΥ.
* Οι συνδρομητές του εξωτερικού έχουν τη δυνατότητα λήψης των δημοσιευμάτων μέσω internet, με την καταβολή των αντίστοιχων ποσών συνδρομής και ΤΑΠΕΤ .
* Οι Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις, οι Δήμοι, οι Κοινότητες ως και οι επιχειρήσεις αυτών πληρώνουν το μισό χρηματικό ποσό της συνδρομής και ολόκληρο το ποσό υπέρ του ΤΑΠΕΤ.
* Η συνδρομή ισχύει για ένα ημερολογιακό έτος. Δεν εγγράφονται συνδρομητές για μικρότερο χρονικό διάστημα.
* Η εγγραφή ή ανανέωση της συνδρομής πραγματοποιείται το αργότερο μέχρι την 31ην Δεκεμβρίου κάθε έτους.
* Αντίγραφα διπλοτύπων, ταχυδρομικές επιταγές και χρηματικά γραμμάτια δεν γίνονται δεκτά.

Πληροφορίες Α.Ε. - Ε.Π.Ε. και λοιπών Φ.Ε.Κ.: 210 527 9000
Φωτοαντίγραφα παλαιών ΦΕΚ - ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ - ΜΑΡΝΗ 8 - Τηλ. (210)8220885 - 8222924
Δωρεάν διάθεση τεύχους Προκηρύξεων ΑΣΕΠ αποκλειστικά από Μάρνη 8 & Περιφερειακά Γραφεία
Δωρεάν ανάγνωση δημοσιευμάτων τεύχους Α΄ από την ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου

Οι υπηρεσίες εξυπηρέτησης των πολιτών λειτουργούν καθημερινά από 08.00΄ έως 13.00΄

* 0 2 0 1 5 3 4 1 9 1 0 0 6 0 3 4 8 *

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ
ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * ΤΗΛ. 210 52 79 000 * FAX 210 52 21 004
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: http://www.et.gr – e-mail: webmaster@et.gr